



MASTER SCIENCES SOCIALES

Parcours Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation

MÉMOIRE DE DEUXIÈME ANNÉE

Le processus de création culinaire dans *Tout le Monde à Table !*

Présenté par :

Mayra PEREZ CUAUTLE

Année universitaire : **2020 - 2021** Sous la direction de : **Laurence TIBÈRE**

Le processus de création culinaire dans
Tout le Monde à Table !

« L'ISTHIA de l'Université de Toulouse - Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tutorés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propres à leur auteur(e). »

*You learn a lot about someone when
you share a meal together.*

ANTHONY BOURDAIN

REMERCIEMENTS

Tout d'abord, je tiens à remercier ma tutrice, Laurence Tibère, car elle a toujours été là pour nous, depuis le moment où nous avons commencé à chercher un stage jusqu'aux derniers jours de la livraison de ce travail. Ses connaissances et son empathie ont contribué à rendre le processus plus facile. Je tiens également à remercier l'ISTHIA, pour toute son implication qui nous aide à poursuivre notre développement humain et professionnel.

Ensuite, je voudrais remercier le collectif qui m'a accueilli pendant six mois à Paris : Altermakers, en particulier Jean Fox et Cécile Guillet, qui m'ont guidé dans chacune des missions auxquelles j'ai participé, tout en m'encourageant à développer des compétences dont je ne me croyais pas capable. Je tiens également à remercier les Makers pour leur patience et leur accueil chaleureux au sein du collectif.

Je suis infiniment reconnaissant à mes collègues du M2 SSAA (2020-2021), d'être toujours là, de répondre aux questions, de raconter des blagues, car au lieu de créer une atmosphère de compétition, nous avons fini par créer un réseau de soutien entre nous, ce qui est si nécessaire en ces temps de crise.

À mes amis, sources de soutien, de rires : à ceux qui ont veillé sur moi à Toulouse, à ceux que j'ai rencontrés à Paris, et à Sara et Yudhó qui, depuis le Mexique, nous avons réussi à avoir de longues conversations qui m'ont permis de me défouler et de continuer.

Por último, pero los más importantes, agradezco infinitamente a mi familia, pues es gracias a ellos que puedo estar aquí. Gracias mamá, gracias feo y gracias papá, ilos amo! desde cualquier parte del mundo.

SOMMAIRE

INTRODUCTION GÉNÉRALE	13
PARTIE I - CONTEXTE.....	17
INTRODUCTION.....	18
CHAPITRE 1 – LA STRUCTURE.....	20
CHAPITRE 2 – LE CADRE THÉORIQUE	31
CHAPITRE 3 – LA PROBLEMATISATION	58
CONCLUSION	63
PARTIE 2 – CONSTRUCTION DE LA METHODOLOGIE.....	65
INTRODUCTION.....	66
CHAPITRE 1 – ETUDIER L’ALIMENTATION.....	68
CHAPITRE 2 LA METHODOLOGIE.....	71
CHAPITRE 3 - LA DEMARCHE SUR LE TERRAIN.....	84
CONCLUSION	93
PARTIE 3 – LE TRAITEMENT DES DONNES.....	95
INTRODUCTION.....	96
CHAPITRE 1 – L’ANALYSE.....	97
CHAPITRE 2 – L’ANALYSE PAR HYPOTHÈSE	101
CONCLUSION	116
CONCLUSION GÉNÉRALE.....	117
BIBLIOGRAPHIE.....	119
Table des annexes.....	127
Table des figures.....	143
Table des photos.....	143
Tables des tableaux	144
Table des matières.....	145

INTRODUCTION GÉNÉRALE

Il y a quelques années, en discutant avec un ami, il m'a dit que l'on fait rarement la cuisine pour soi, mais presque toujours pour « l'autre » ou en pensant à « l'autre ». Cette phrase m'a fait réfléchir sur ce qui nous pousse à cuisiner, à reproduire une recette. Nous pourrions penser que nous cuisinons pour satisfaire la faim, mais dans une perspective structuraliste, la cuisine va au-delà du simple fait de transformer les aliments pour les consommer et de satisfaire les besoins nutritionnels, mais c'est plutôt une manière de cuisiner pour « l'autre », ou en pensant à « l'autre ». À partir d'une vision structuraliste :

« La cuisine est une activité intermédiaire entre la nature et la culture : " Répondant aux exigences du corps, et déterminée dans chacun de ses modes par la manière particulière dont ici et là, l'homme s'insère dans l'univers, placée donc entre la nature et la culture, la cuisine assure plutôt leur nécessaire articulation. Elle relève des deux domaines, et reflète cette dualité dans chacune de ses manifestations » (Lévi-Strauss, 1968, p. 405) » (Citée en VERDIER, 1969, p. 51).

Pour FISCHLER (2001), c'est « un dispositif permettant de résoudre l'anxiété de l'incorporation »¹ en transformant les produits pour qu'ils puissent être identifiés comme comestibles. À travers ce que l'on cuisine et comment on le cuisine, on peut observer la structure d'une société. Grâce au stage du master deux, j'ai pu développer ce questionnement de manière formelle.

La structure qui nous a accueillis pendant six mois est le collectif Altermakers, qui s'appuie sur la consultation faite par des makers pour des makers. Ils ont créé, fin 2020 et en raison de la crise sanitaire du COVID, le mouvement *Tout le Monde à Table !*, un projet culinaire et solidaire, dont la mission est de réunir des professionnels de la gastronomie et des

¹ Tibère, Laurence, *Éléments d'introduction, Socio-anthropologie de l'alimentation*, Cours de Master 2 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2020-2021, P. 32.

passionnés de cuisine pour qu'ils réalisent ensemble un plat qu'ils ont envie de partager autour de la table. Son objectif initial était d'aider les restaurateurs qui ne pouvaient pas ouvrir pendant une longue période, ainsi que les personnes qui se trouvaient dans une situation d'isolement en raison de divers enfermements. La mission confiée au sein de l'entreprise était d'organiser de A à Z au moins une rencontre en identifiant et contactant des chefs et des personnes isolées, ce qui a permis d'observer comment les participants en sont arrivés à présenter un plat final. En ce sens, cette recherche se concentre sur l'étude de *l'espace culinaire* (POULAIN, 2012), en posant des questions comme : comment naît la création culinaire ? D'où vient l'idée ? Sur quoi se basent les chefs et les amateurs pour cuisiner ? S'agit-il de leur goût, d'une recette de famille, de ce qu'ils font de mieux ? S'agit-il d'une décision collective ou individuelle ?

L'objectif principal de cette recherche est de comprendre comment se déroule le processus de création culinaire, non pas individuellement, mais à quatre mains, lorsque deux personnes d'horizons différents se réunissent dans la cuisine pour réaliser une œuvre. D'où viennent leurs idées, leurs envies en cuisine, comment ils arrivent à un plat final. Pour ce faire, il est nécessaire d'être au clair avec plusieurs concepts, dont le premier est axé sur la créativité, la création et l'innovation, car ils sont souvent pris comme des simulacres. Alter a étudié le processus d'innovation, qui va de la créativité à la création ou à l'invention et peut ou non devenir une innovation. Au sujet de la créativité culinaire, de nombreuses études se concentrent principalement sur la cuisine savante, c'est-à-dire sur ce que font les chefs, les personnes qui ont un métier. Parmi eux, ZANCANARO (2016), qui étudie le processus de production des œuvres de différents chefs contemporains étoilés au Michelin, notamment en France, en se demandant comment ils sont réalisés, non seulement sur le plan technique, mais aussi ce qui arrive à l'individu pour y parvenir. Leur étude est basée sur l'analyse des menus de restaurants. BONNET ET VILLAVICENCIO (2016), quant à eux, ont réalisé une autre étude dans laquelle ils se concentrent

sur la définition des différentes ressources d'inspiration des chefs, ceci à travers différents entretiens avec eux.

Contrairement à ce qu'ils ont déjà proposé, cette recherche propose une nouvelle approche du sujet sous deux angles différents : le premier concerne l'attention portée au processus créatif lorsqu'il est réalisé par des professionnels, déjà étudié auparavant, mais aussi par des cuisiniers passionnés, les ressources créatives sont-elles les mêmes ? Deuxièmement, en observant le processus de création culinaire à quatre mains, lorsqu'il a lieu en dehors d'une cuisine professionnelle et que l'objectif premier du travail culinaire n'est pas de l'inclure comme plat sur la carte d'un restaurant, mais de le partager à table. À cette fin, les créations de cinq binômes organisés dans le cadre du projet *Tout le Monde à Table !* seront étudiées, depuis le moment où le projet est proposé, en passant par le développement de l'idée, jusqu'à la recette finale. En raison de la taille de la population, nous nous concentrerons sur une méthode qualitative par le biais d'entretiens semi-directifs et d'observations participantes, en analysant l'individu et ses interactions, les techniques et les ingrédients.

Dans ce sens, nous avons décidé de diviser cette recherche en trois parties : la première partie décrit le contexte dans lequel s'inscrit cette étude, en décrivant le projet dont ce travail est issu (*Tout le Monde à Table !*), en passant en revue la littérature existante sur les trois thèmes principaux (cuisine, créativité et diversité) et en posant la problématique principale. Dans la deuxième partie, nous nous attacherons à proposer une méthodologie pour étudier le problème, en expliquant quelle méthode sera utilisée, ainsi que la description de la démarche sur le terrain. La troisième partie présente les résultats collectés tout au long du projet, organisés en fonction de chaque hypothèse émise. Enfin, une conclusion est proposée dans laquelle les contributions de cette recherche sont présentées, ainsi que les meilleures et une perspective qui permettront de la poursuivre.

PARTIE I - CONTEXTE

INTRODUCTION

De nos jours, l'alimentation est considérée comme un objet d'étude important dans les sciences sociales. On s'est rendu compte qu'il ne s'agit pas seulement de se nourrir, c'est-à-dire d'un acte purement biologique, mais aussi de manger ce qui est à portée de main, sans être déterminé par l'espace géographique. Ces dernières décennies, il a été démontré que la nourriture est un élément important pour apprendre à connaître un groupe social et un individu. Elle est constituée de règles, de normes et de valeurs à charge symbolique qui aident à comprendre la structure d'une société, ce qui implique en même temps de s'intéresser à d'autres disciplines comme la politique, la sociologie ou l'économie. Manger, selon MARCEL MAUSS, est un « *acte social total* », ce qui signifie que

« Les pratiques alimentaires sont le résultat d'un grand nombre de déterminants économiques, sociaux, religieux, juridiques et moraux. [...] Mauss (1968) précise que les relations de l'alimentation avec d'autres objets sont réversibles. C'est en partant des pratiques et des habitudes alimentaires pour analyser d'autres aspects de la vie économique et sociale qu'on parvient le mieux à les expliquer » (PITAUD, 2021, p. 14).

Cet acte est déterminé par deux aspects, le premier est biologique, car l'être humain a besoin d'acquérir certains nutriments pour survivre, et le second est centré sur l'espace où l'individu vit, ayant à portée de main certains éléments pour se nourrir. Entre ces deux contraintes, il existe un « *espace de liberté trop important où peuvent intervenir des processus sociaux et culturels* » (POULAIN, 2002, p. 487). *L'espace social alimentaire* (CONDOMINAS, 1980, POULAIN, 1997, 2002) permet d'étudier les pratiques alimentaires à travers les interactions de l'individu et de la société avec l'environnement selon différentes approches.

L'un d'eux est l'espace culinaire, qui se concentre sur l'étude de la transformation de la matière première pour la rendre consommable. Dans cet espace, on peut étudier les techniques, les processus et les matériaux utilisés dans l'élaboration des plats, d'un point de vue domestique ou

professionnel. C'est dans cette perspective que nous avons décidé d'étudier les binômes dans le cadre du projet *Tout le Monde à Table !* S'agissant d'un projet qui invite des participants présentant des caractéristiques sociodémographiques diverses telles que l'âge, l'origine, le sexe, la profession, l'une des questions qui se posent est de savoir ce qui inspire les participants à créer des recettes, d'où vient leur créativité, quels sont les facteurs qui l'influencent. D'autre part, comment la créativité se développe ensemble, comment les deux participants en viennent à créer un nouveau plat. Parmi les binômes réalisés jusqu'en juin, ce travail se concentre sur ceux formés entre des participants français et étrangers, afin de revenir au thème principal de mon mémoire de M1 : les pratiques alimentaires des migrants. Le fait d'être entre deux cultures apporte-t-il à l'élément final ? D'autre part, visualiser comment les habitants du pays d'arrivée reçoivent et voient l'étranger : quelles sont les limites, entre acceptation et méfiance ? Pour ce faire, il est nécessaire de développer différents concepts qui aideront à comprendre le problème, tout en observant les travaux réalisés précédemment afin d'offrir une nouvelle perspective sur le sujet.

En ce sens, l'objectif de cette première partie est de donner au lecteur le contexte dans lequel s'inscrit cette recherche. Cette section est divisée en trois chapitres : le projet à étudier, les concepts de la question de départ et l'élaboration de la problématique. Le Chapitre 1, décrit en détail l'organisation qui m'a accueilli pendant mon stage, les projets auxquels nous avons participé et le projet qui donne corps à tout ce travail de recherche, *Tout le Monde à Table !* Dans le deuxième chapitre, une analyse est faite des recherches existantes sur les trois principaux concepts de la question de départ : l'espace culinaire, la créativité et la pluralité culinaires et leur lien avec l'alimentation. De cette manière, il est possible d'établir une problématique à étudier sur la base des sciences sociales, qui sera abordée dans le troisième chapitre. Ce dernier propose également deux hypothèses différentes qui tentent d'y répondre. Ainsi, cette première partie donne au lecteur un contexte général pour la recherche.

CHAPITRE I – LA STRUCTURE

Ce chapitre est une présentation de l'entreprise qui nous a accueilli en stage pendant six mois. Il est divisé en trois parties, la première pour présenter la structure principale, à laquelle nous avons participé à 50% de notre temps. La deuxième partie décrit le projet auquel nous avons participé l'autre moitié du temps et qui constitue une partie fondamentale de la structure de ce travail de recherche, ainsi que le contexte dans lequel il a été créé. Enfin, dans la troisième partie, nous discutons des missions qui nous ont été confiées, de leur lien avec cette recherche de master et de la manière dont elles nous ont toutes deux permis de développer la question de départ de cette recherche.

I.1 - Altermakers

La structure qui m'a accueilli pendant six mois pour un stage s'appelle Altermakers. L'entreprise se définit comme un collectif de conseil alternatif pour les entreprises, principalement dans l'industrie alimentaire. Elle a été fondée peu avant le début de la crise du coronavirus en 2020, afin de montrer une autre façon de faire les choses. Altermakers se définit comme un collectif de conseil alternatif fait par des makers pour des makers, avec des profils professionnels et culturels différents, cherchant à faire les choses différemment. Elle compte actuellement environ 18 créateurs parmi lesquels des spécialistes du marketing mais aussi des chefs, des nutritionnistes, des anthropologues et des artistes (*cf.* Annexe A).

Pour mieux comprendre le concept d'Altermakers, il est nécessaire de comprendre ce qu'ils entendent par *makers*. Cette tendance est apparue aux États-Unis, vers l'an 2000, contre l'obsolescence programmée. Le but des makers est de faire les choses par eux-mêmes, par la pratique mais en même temps de s'entraider en communauté, en partageant leurs connaissances avec les autres (COVA, KREZIAK, 2017, p. 8). Chez

Altermakers, chacun apporte ses connaissances pour mener à bien les différentes missions et cherche des alternatives à ce qui existe déjà. D'autre part, une alternative est définie comme une autre proposition à ce qui existe déjà ou une solution, le collectif propose donc de nouvelles pistes à suivre pour trouver une réponse.

Altermakers cherche à faire les choses différemment, en prenant en compte non seulement la partie logique, c'est-à-dire l'esprit, mais aussi les sens à travers les mains et le cœur. Dans ce sens, nous pensons à la situation, la ressentons ou la transformons et lui donnons un sens pour l'avenir. Pour cela, nous utilisons différentes méthodes qui permettent aux différentes équipes de développer l'idée principale en fonction des besoins du client. Pour n'en citer que quelques-uns, Alter'Storming, pour accélérer le projet de manière créative et en équipe, ou *Cook'Storming*, axé sur les projets alimentaires, dont le but est non seulement de développer les idées, mais aussi de les tester en cuisine avec les chefs et avec les consommateurs.

Pendant le séjour, nous avons pu collaborer à différents projets, ce qui nous a permis de mettre en pratique nos connaissances en sciences sociales et de les appliquer dans la vie réelle, par exemple, autour d'une recherche sur la situation actuelle de la nourriture à emporter, pour voir comment le client pouvait faire partie de cette nouvelle tendance et donner un coup de pouce à ses produits. Au cours du projet, un diagnostic de la situation a été réalisé et à partir de celui-ci, différents concepts ont émergé avec les produits du client afin qu'ils puissent être appliqués à court et à long terme. Un deuxième projet auquel nous avons participé était un diagnostic des constructeurs de bien-être et de leur interaction avec les médias, afin que le client puisse orienter sa campagne publicitaire à l'avenir.

D'autre part, Altermakers ne s'arrête pas à la réalisation des missions, mais cherche à poursuivre les activités qui « *tiennent à cœur* » les makers. Par exemple, il dispose d'un blog, où les ils peuvent proposer des sujets qui leur plaisent et qu'ils aimeraient partager. Vous y trouverez des textes sur

la philosophie, la politique ou la créativité. De plus, pendant la crise de Covid-19, ils ont créé un projet appelé *Tout le Monde à Table !* qui a été l'une de nos activités au sein de l'entreprise et qui constitue la structure de ce mémoire.

1.2 - Le mouvement *Tout le Monde à Table !*

En 2020, la crise du COVID 19 a touché l'ensemble de la population, parmi les secteurs les plus touchés se trouvait la restauration, car en raison des mesures restrictives, il était presque impossible de maintenir le même rythme. Selon une évaluation sur l'impact de la pandémie dans l'économie en France, a montré la quantité de « 600 000 salariés et 120 000 non-salariés impactés, le secteur de la restauration dite traditionnelle (hors restauration rapide notamment) est le secteur le plus touché par la fermeture administrative » (DUCOUDRE ET MADREC, 2020, p.4). A cause de cette situation, plusieurs restaurants ont été contraints de fermer parce que les coûts de location des locaux et de rémunération du personnel dépassaient leurs bénéfices. D'autres ont dû faire demi-tour pour mettre en place un service de plats à emporter ou de livraison, ils ont adapté leurs produits à ce système afin qu'ils conservent la même qualité que lorsqu'ils sont consommés au restaurant.

En raison de l'enfermement, les personnes ne pouvaient plus se rendre dans ces lieux, généralement conçus comme des espaces de socialisation, qu'il s'agisse de cafés, de restaurants ou de bars, ni au travail, ni avec des amis ou de la famille. D'autre part, l'isolement de certains secteurs de la population a augmenté en raison des mesures strictes dans les différents confinements, par exemple les personnes âgées, les étudiants, les télétravailleurs (principalement ceux qui devaient s'occuper de leurs enfants) et une foule d'autres profils. Pour beaucoup d'entre eux, les interactions sociales étaient réduites car ils vivaient seuls et il leur était impossible de sortir et/ou ils étaient désavantagés dans l'utilisation de la

technologie pour maintenir la connexion à distance. Selon le *Rapport 2020 Isolement des personnes âgées et confinement*² réalisé par la PSPACA, « Le confinement a généré un impact négatif sur la santé morale pour 41 % des personnes âgées et 31 % sur la santé physique ». Selon l'INRS « 31 % des personnes interrogées ont ressenti un sentiment d'isolement par rapport à leurs collègues de travail »³. Concernant les étudiants, « 68% ont indiqué souffrir davantage de solitude depuis le début de la crise liée au coronavirus, un chiffre supérieur de 17 points à celui mesuré auprès de l'ensemble de la population française (51%) », selon le Baromètre les Français et la solitude⁴. Dans ce sens, diverses initiatives nationales et locales, publiques et privées, ont vu le jour afin de réduire l'isolement de ces groupes. Il s'agit notamment de l'aide entre voisins, comme Voisins solidaires à Toulouse, ou des différents dispositifs qui ont vu le jour pour accompagner les étudiants, en donnant de la nourriture, ou en essayant de faire en sorte qu'ils ne se sentent pas isolés malgré leur confinement, comme le Zoom Café ou les différentes activités proposées par le CROUS, comme l'aide psychologique par téléphone.

Dans ce sens, Jean Fox et Cécile Guillet, ont observé la situation et à la fin de 2020, ils ont décidé de créer le mouvement *Tout Le Monde à Table !* (TLMAT !⁵) avec l'objectif de donner de la visibilité aux restaurateurs et au même temps de diminuer l'isolement de certaines personnes par la création de liens sociaux au travers de la gastronomie. Ce projet vise à réunir des chefs professionnels ou des restaurateurs qui ont été touchés par la crise en ne pouvant pas ouvrir leur restaurant avec des passionnés de cuisine qui ont également été touchés, tels que des étudiants, des personnes âgées, des personnes ayant perdu leur emploi, des migrants... Il est conçu

² Source : https://www.pspaca.fr/IMG/pdf/102716_rapport_chiffres_cle.pdf

³ Source : <https://www.inrs.fr/header/presse/cp-covid-conduites-addictives.html>

⁴ Source : <https://www.ifop.com/publication/la-france-est-elle-confrontee-a-une-epidemie-de-solitude/>

⁵ En interne, nous utilisons l'abréviation « TLMAT ! » pour désigner le projet. En externe, en fonction du format de la publication, nous utilisons généralement un logo avec cette abréviation, donc à partir de maintenant, le projet sera désigné de cette manière.

sur la base de trois leviers principaux : comme un projet solidaire, culinaire et éditorial.

Projet solidaire

Ce mouvement apparaît comme un moyen d'aider les personnes qui ont connu un fort isolement à créer des liens sociaux. Les deux missions de TLMAT ! au début du projet étaient :

1. Rompre l'isolement de personnes passionnées de cuisine en valorisant leurs savoir-faire et en aidant à changer de regard sur la diversité.
2. Soutenir la reprise dans le secteur de la restauration, en mettant en lumière des chefs et des restaurateurs qui continuent à faire vivre la gastronomie⁶.

Après la réouverture des restaurants le 19 mai 2021 avec les terrasses et le 9 juin à l'intérieur avec les mesures sanitaires nécessaires, et au fur et à mesure de l'avancement du projet, ces deux missions ont été actualisées, principalement en se concentrant également sur le secteur du tourisme qui reprend progressivement ses droits et sur la promotion des différentes cuisines du monde, en valorisant la richesse de la pluralité des individus et des cultures, sans négliger l'objectif principal de donner de la visibilité aux passionnés de cuisine.

Projet culinaire

Le mouvement est fondé non seulement comme un projet de solidarité, mais aussi comme un projet culinaire. En ce sens, les rencontres qui ont lieu visent la création culinaire où les deux participants apportent un peu de leur identité individuelle et collective. Les deux participants conçoivent un plat en fonction de leurs goûts, de leurs connaissances en cuisine, de leur envie de se connaître ou dans certains cas de l'événement final, et le

⁶ Extrait des brochures TLMAT !

mettent à l'épreuve lors d'une séance de cuisine. Ces plats sont destinés à être partagés d'une certaine manière avec le public, afin de poursuivre les espaces de socialisation et de convivialité, et chaque binôme décide de la manière de le faire, soit en inscrivant la recette au menu du restaurant du chef, soit en la partageant dans le cadre d'un événement gastronomique ou solidaire, soit par le biais des réseaux sociaux.

Projet éditorial

En accord avec la perspective des Altermakers, ce mouvement cherche également à inclure une diversité de profils professionnels, c'est pourquoi sont invités des observateurs qui, à partir de différents domaines ou champs de connaissance, réfléchissent sur ce qui se passe lors des rencontres, par exemple des artistes, des écrivains, des sociologues, des designers. Il est à noter que l'idée est d'enregistrer d'une manière ou d'un autre tout ce qui est produit, par exemple en audio, en photo et en vidéo, afin de réaliser, avec les recettes et les travaux d'observation, un Cook Mook dont le produit de la vente sera reversé à une association.

Comment fonctionne TLMAT ! ?

Chez TLMAT !, nous veillons à ce que tous les participants se sentent à l'aise pendant les réunions. On suit donc un processus qui permet aux deux parties du binôme de se développer en douceur et d'atteindre l'étape finale. Lors de ces étapes, outre les participants, il y a un animateur ou coordinateur, qui est chargé de suivre la rencontre du début à la fin ; le réalisateur qui est chargé d'enregistrer l'événement en photo, audio et/ou vidéo et s'il y a la possibilité, un observateur est invité, qui a la mission de produire une œuvre de son choix à la fin des rencontres.

1. La recherche des profils

La première phase consiste à trouver des personnes intéressées par le projet, qu'il s'agisse de chefs cuisiniers professionnels qui souhaitent s'associer au projet d'une manière ou d'une autre et de personnes

passionnées de cuisine. Cela se fait généralement par le biais d'un entretien individuel ou d'un questionnaire (cf. Annexe B) pour voir s'ils correspondent au bon profil. Une fois que nous avons les profils des deux parties, nous effectuons une sorte de sélection, afin de créer une correspondance entre les participants en fonction de leur localisation, leurs disponibilités et de leurs préférences entre cuisine salée et sucrée.

2. Première rencontre

Une fois que nous avons détecté les deux profils, nous cherchons une date commune pour leur rencontre et nous réalisons un premier entretien, afin qu'ils puissent faire connaissance et *briser la glace*. Un observateur est également présent à cette première réunion. L'entretien est animé par le connecteur du binôme qui dispose d'un guide d'entretien de base (cf. Annexe C) adapté à chaque binôme. Les thèmes principaux sont : une présentation personnelle de chacun d'entre eux, leur lien avec la cuisine, leur point de vue sur la « *table* »⁷ et le partage du repas autour d'elle, un avis important pour le projet en général. Au cours de cette rencontre, des points communs apparaissent, certains liés à la cuisine, par exemple les goûts pour certains arômes, et d'autres en fonction du parcours de chaque participant, qui permettent de développer l'étape suivante.

3. Le *brainstorming*

Après s'être rencontrés, les deux personnes échangent leurs contacts et disposent d'environ 15 jours pour échanger sur une ou plusieurs idées des recettes de leur choix. Ils décident de la manière qui leur convient le mieux, que ce soit par des appels téléphoniques, des messages, lors d'une réunion directe. Dans ce processus, l'équipe de TLMAT ! essaie d'intervenir le moins possible afin de ne pas influencer leurs décisions.

⁷ Nous utilisons le mot « *table* » parce que c'est le nom du projet, bien que nous comprenions que d'autres termes puissent être utilisés, au-delà d'une perspective occidentale.

4. La deuxième rencontre

Une fois qu'ils ont une idée de la ou des recettes qu'ils veulent cuisiner, une deuxième réunion a lieu dans une cuisine. L'objectif de cette deuxième rencontre est que les deux participants réalisent ensemble la recette qu'ils ont en tête, étant donné que c'est la première fois qu'ils la cuisinent, cela devient donc aussi une séance d'essais et d'erreurs. Au cours de cette rencontre dans la cuisine, il y a aussi un échange non planifié d'expériences, d'astuces et de souvenirs qui émergent à travers les goûts et les odeurs. À la fin de la recette, ils la partagent avec les personnes qui les entourent pour qu'elles puissent aussi la goûter. Les participants donnent leur avis sur l'ensemble de l'expérience et visualisent comment ils veulent partager leur recette avec d'autres.

Les résultats

Jusqu'à la rédaction de cette première partie de la thèse, le projet a développé 6 partenariats différents, entre des chefs et des passionnés de cuisine dans différentes régions de France et un entre deux chefs, qui ne s'est malheureusement pas poursuivi. Vous trouverez ci-dessous une liste de toutes ces personnes :

Tableau I Binômes dans le mouvement Tout le Monde à Table ! (Juin, 2020)

	Chef ou restaurateur	Lieu professionnelle	Passionnée de cuisine	Situation professionnelle	Lieu
1	Damien Duquesne	750g La Table	Moutaz	Etudiant Sciences po Paris - Réfugié Syrien	Paris
2	Hugues Marrec	Auberge de la Camarette	Louna	Candidate au Bac Pro	Pernes-les-Fontaines
3	Yannick Delpech	Des Roses et des orties	Christian	Étudiant en communication	Toulouse
4	Mercedes Ahumada	Laboratoire Mercedes Ahumada	Nelson	Candidat au Bac Pro Cuisine	Paris
5	Lydia Gonzalez	Itacate	William	Candidat au Bac Pro Cuisine	Paris
6	Bryan Esposito	Pâtissier - itinérante	Emilio	Etudiant en biologie	Paris
7	Frédérique Chiba	Salon de Thé Angélique-Chiba	Pierre Négrevergne	Auberge Pyrénées-Cévennes	Paris

Toutes les étapes mentionnées ci-dessus sont adaptées à chaque binôme, à la situation sanitaire en général et à l'objectif de nos partenaires, par exemple, un peu avant la réouverture, les chefs ont commencé à avoir des agendas plus chargés, il était donc plus compliqué de les joindre et très difficile pour eux de laisser deux semaines entre la première et la deuxième réunion, donc parfois ce temps était prolongé. Une autre exception a été faite lors des rencontres Mexique-France, où l'objectif était de présenter les plats lors d'un événement de collecte de fonds, de sorte que la deuxième rencontre du binôme entre le pâtissier et l'étudiant n'a pas eu lieu à 100%.

Tout le Monde à Table ! ce n'est pas un petit mouvement, il est en pleine croissance, il s'adapte donc constamment aux binômes. Elle n'est pas statique et est ouverte aux nouvelles idées et aux nouvelles possibilités. Il existe donc un projet alternatif aux différents dispositifs mis en place pendant la pandémie.

1.3 – Commande en lien avec MI

Comme il s'agit d'une petite entreprise relativement nouvelle, nous avons pu travailler dans différents domaines. Mes missions étaient à 50% dans les activités d'Altermakers et à 50% dans le projet gastronomique TLMAT ! Ainsi, pendant six mois, nous avons pu acquérir de nouvelles connaissances et mettre à profit celles que j'avais déjà dans le cadre de deux missions principales, la première étant axée sur le volet commercial, afin de rechercher de nouveaux financements, en identifiant les acteurs et les prospects pertinents à contacter, tant pour Altermakers que pour TLMAT ! La seconde était plus axée sur la production de connaissances, en réalisant différentes activités telles que la rédaction d'articles, l'observation de réunions ou le partage de mes connaissances avec d'autres fabricants.

Etant une scène aux activités très variées, ma thèse est principalement axée sur ce qui a été développé dans le cadre du projet *Tout le Monde à*

Table ! Dans le cadre de ce projet, les objectifs fixés au début de l'étape étaient les suivants :

- Organiser de A à Z au moins une rencontre en identifiant et contactant des chefs et des personnes isolées en lien avec les associations partenaires de TLMAT !
- Identifier et former au moins 2 connecteurs/animateurs de binômes.
- Participer à l'organisation, animation et observation des binômes TLMAT ! et au développement de connaissances.

De cette façon, nous avons pu être impliqué dans tous les étapes du mouvement, de la recherche des acteurs à la publication de chaque réunion sur les réseaux sociaux, en laissant tout organisé pour qu'à l'avenir tout ce qui émerge puisse être utilisé pour le Cook Mook ou pour des analyses en sciences sociales ou dans d'autres domaines.

En ce sens, cette recherche se concentre sur l'observation de ce qui se passe avec les plats que les membres de chaque binôme cuisinent. Comment naît l'innovation culinaire ? Comment y arrivent-ils ? D'où vient l'idée ? Y a-t-il une préférence ? Sur quoi se basent-ils pour cuisiner ? S'agit-il de leur goût, d'une recette de famille, de ce qu'ils font de mieux ? S'agit-il d'une décision collective ou individuelle ? S'agit-il de créativité ou d'une simple réinterprétation ? Tout cela, en tenant toujours compte Altermakers, qui s'intéresse au développement de la créativité à travers différentes méthodes.

En même temps, je voyais que le projet pouvait être lié à mon mémoire de M1, où je me suis intéressée à l'étude des pratiques alimentaires des immigrés mexicains à Toulouse. Dans les entretiens exploratoires que nous avons fait à ce moment-là, ont ouvert de nombreuses voies d'étude, au-delà des causes liées au changement des pratiques alimentaires. Par exemple comment les immigrants interagissent avec l'alimentation et leur activité sociale. L'un des sujets qui me posait des questions est la façon dont les restaurants jouent un rôle dans la vie des immigrants. En premier

lieu comme forme de travail (sur les 7 interrogés, 5 travaillent ou ont travaillé dans la restauration) et en second lieu comme forme d'approvisionnement :

« Ce qui se passe, c'est que ... Moi, en particulier, parce que je travaille soudainement dans la Sandia [un restaurant mexicain à Toulouse], dans la Sandia, j'ai eu des périodes où je travaille comme serveur ou en cuisine ou x ou z. Cela me permet d'avoir accès à des quesadillas, me permet d'avoir accès aux carnitas. (Entretien 2, 2020) »⁸.

C'est pourquoi, pour cette thèse, nous avons décidé de nous concentrer sur les binômes de participants étrangers et français, afin de découvrir quels sont les facteurs qui influencent le développement de la ou des œuvres culinaires, et si la pluralité socio-culturelle favorise principalement celles présentées au TLMAT !

⁸ Entretien réalisée pour le mémoire du Master I : Perez, Mayra, *Les pratiques alimentaires chez les migrants mexicains à Toulouse*, SSAA, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2020.

CHAPITRE 2 – LE CADRE THÉORIQUE

Ce chapitre aborde les principaux concepts qui permettront par la suite de problématiser l'objet d'étude et qui serviront en même temps à cibler les questions de la méthodologie. Il est divisé en trois sections qui découlent de la question de départ : l'alimentation et la cuisine ; la créativité et le processus de création culinaire ; et la diversité. Le projet Tout le Monde à Table s'appuie sur la diversité des talents, et a cherché à créer des liens entre des personnes aux profils socio-démographiques différents. L'âge, le sexe, et il est donc nécessaire d'analyser dans quelle mesure l'alimentation est liée à l'identité.

2.1 - Alimentation et cuisine

Lorsque l'on aborde le thème de l'alimentation, il est important de se demander de quelle perspective on parle, car comme l'ont déjà affirmé de nombreux chercheurs, l'acte de manger ne repose pas seulement sur un aspect biologique (manger pour survivre et obtenir les nutriments nécessaires à la satisfaction des besoins physiologiques) ou écologique (manger en fonction de ce que l'on trouve dans l'espace géographique où l'on vit), mais il implique également d'autres dimensions, tant culturelles que sociales. L'alimentation fait partie de l'identité individuelle et collective. En consommant un produit, l'individu consomme également sa partie symbolique et y incorpore toute sa signification. « *En mangeant certains plats ou en les refusant, on exprime, plus ou moins consciemment, qui l'on est, qui l'on veut être ou qui l'on ne veut pas être. On raconte son histoire et on prend place dans la société dans laquelle on vit* » (ÉTIEN, TIBERE, 2013, p. 57).

FISCHLER (2001), avec le principe d'incorporation, explique que « nous devenons ce que nous mangeons » (p. 66). Les aliments, donc, ne font pas seulement l'objet de se nourrir nutritionnellement pour accomplir un des

besoins physiologiques décrits pour Maslow, sinon qu'ils font partie d'une série des représentations culturelles et sociales. Dans ce contexte, en mangeant l'individu incorpore une idée qui peut le transformer. Par ailleurs, au niveau social, quand une personne mange un aliment, il devient partie d'un groupe. « Ce n'est pas seulement que le mangeur incorpore les propriétés de la nourriture : symétriquement, on peut dire que l'absorption d'une nourriture incorpore le mangeur dans un système culinaire et donc dans le groupe qui le pratique, à moins qu'il ne l'en exclue irrémédiablement » (FISCHLER, 2001, p. 69). Mais, ce n'est pas très facile. Pour que l'ingrédient inconnu devienne mangeable il a dû passer par un processus dans le système culinaire, où des techniques spécifiques sont utilisées pour les cuisiner. Dans ce processus une série des représentations, croyances et pratiques associées et partagées par les individus du groupe sont mis. C'est la raison pour laquelle l'individu va identifier le « nouveau » produit et peut s'ajouter à l'identité de mangeur en tant que suivre une liste des règles de préparation⁹. L'alimentation devient alors un identifiant, qui se situe entre deux mondes, d'une part le fait de se préserver implique des règles, des normes et des valeurs qui font l'individu et l'incluent dans un groupe social ; mais d'autre part il faut s'adapter à des défis extérieurs, souvent incontrôlables, comme le changement climatique ou les maladies.

L'espace social alimentaire¹⁰

L'alimentation présente deux contraintes, d'une côté le biologique où l'individu doit se nourrir pour accomplir ses besoins nutritionnels en consommant des produits variés qui l'apportent des nutriments nécessaires pour avoir une bonne santé, tels que des protéines, des carbohydrates, des vitamines, toujours d'accord aux besoins et représentations symboliques de chaque société. En revanche, on peut trouver les contraintes écologiques, qui sont liées à la disponibilité des ingrédients dans un milieu

⁹ Extrait du mémoire : Perez, Mayra, *Les pratiques alimentaires chez les migrants mexicains à Toulouse*, M1 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2020.

¹⁰ Extrait du mémoire : Perez, Mayra, *Les pratiques alimentaires chez les migrants mexicains à Toulouse*, M1 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2020.

et la temporalité. Entre eux, il existe un espace de liberté dans lequel l'individu peut jouer, en ajoutant les déterminants sociaux et culturels, pour se différencier des autres. Par ailleurs, l'espace social alimentaire (CONDOMINAS, 1980 ; POULAIN, 1997, 2002), se traduit comme l'ensemble entre la culture et la nature. Cet espace comprend six dimensions pour travailler l'alimentation dès les sciences sociales : l'ordre du mangeable, le système alimentaire, le culinaire, les habitudes de consommation, la temporalité alimentaire et l'espace de différenciation sociale (POULAIN, 2002). Ces dimensions peuvent varier d'un groupe social à l'autre. Parmi elles, on peut considérer que quatre sont données de manière longitudinale, c'est-à-dire qu'elles suivent un processus, une ligne qui a un ordre et une structure descendante, tandis que deux peuvent être trouvées à travers ces quatre précédentes. Pour mieux expliquer chacun d'entre eux, le tableau suivant est affiché avec la description :

Tableau 2 Dimensions de l'espace social alimentaire¹¹

Dimension	Description
L'espace du mangeable	Chaque société établit ce qu'elle considère comme nourriture et donc comestible, en lui donnant des catégories entre « bon » ou « mauvais » et en établissant de la même manière les interdictions. Cela se fait en fonction des aspects nutritifs, de la disponibilité, mais aussi en fonction d'une charge symbolique.
Le système alimentaire	Ensemble de structures technologiques et sociales participant à la production de denrées alimentaires pour qu'elles atteignent l'espace de consommation.

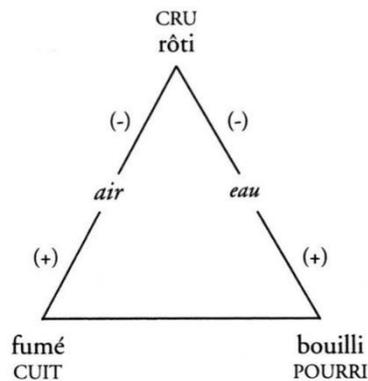
¹¹ Créé à partir du : (Poulain, 2002, p. 25-27) ; (Tibère, 2009, p. 123) et Serra-Mallol Christophe, Socio anthropologie de l'alimentation, Cours de Master I SSAA, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2020. Extrait du mémoire : Perez, Mayra, *Les pratiques alimentaires chez les migrants mexicains à Toulouse*, M1 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2020.

L'espace culinaire	Techniques appliquées d'un point de vue symbolique et rituel, qui transforment le produit naturel en un produit qui peut être incorporé par l'individu.
Les habitudes de consommation	Ensemble de rituels observés dans l'acte alimentaire par exemple la structure de la prise alimentaire, la quantité, les horaires, les modes de table, les ustensiles, le lieu, la position.

Le projet *TLMAT !* s'inscrit principalement dans la dimension de l'espace culinaire, puisque l'un des objectifs est la création d'une recette dans une cuisine. En ce sens, il est nécessaire de prendre en compte les différentes manières d'étudier la recette finale, depuis la connaissance de l'origine des idées des participants, jusqu'au processus de création impliquant les ingrédients et leur approvisionnement, les techniques appliquées à leur transformation et les ustensiles utilisés pour les réaliser. Dans tous ces espaces, on peut observer une vision symbolique qui, avec les autres espaces, contribue à l'identité de chaque individu ou groupe social : « *La cuisine, plus spécifiquement, est un marqueur identitaire fondamental. Comme le dit Cl. Fischler, « l'incorporation est également fondatrice de l'identité collective et du même coup de l'altérité. L'alimentation et la cuisine sont un élément tout à fait capital du sentiment collectif d'appartenance (Fischler, 1990, p. 112). »* (Cité en REGNIER ET AL., 2009).

Pour LEVI-STRAUSS (1968), la cuisine est un espace qui va au-delà de la transformation des aliments, comme le montre l'introduction, elle signifie pour lui un lieu où convergent le naturel et le culturel. Dans ce sens, il propose que la structure d'une société puisse être comprise à travers la cuisine, qu'il explique en utilisant le modèle du « *triangle culinaire* » :

Figure 1 Le triangle culinaire (LEVI-STRAUSS, 1968, p. 20).



Grâce à ce schéma, il montre les liens et les oppositions qui existent entre le naturel : le cru, le cuit et le pourri ; et le culturel : rôti, fumé, bouilli.

« Il est clair que, par rapport à la cuisine, le cru constitue le pôle non marqué, et que les deux autres le sont fortement, mais dans des directions opposées : en effet, le cuit est une transformation culturelle du cru, tandis que le pourri en est une transformation naturelle. Sous-jacente au triangle primordial, il y a donc une double opposition entre élaboré/non-élaboré, d'une part, et entre culture/nature, d'autre part » (LEVI-STRAUSS, 1968, p.14).

Ce modèle est conçu d'un point de vue occidental, il est donc nécessaire d'examiner quel groupe social est étudié.

Entre la cuisine populaire y la cuisine savante

L'une des approches que l'on peut donner à l'espace culinaire est de savoir qui transforme la nourriture. L'individu acquiert un savoir-faire qui peut être appris au sein du groupe social ou acquis à l'extérieur, par nécessité ou par goût. En outre, la nourriture est un facteur de différenciation sociale, les couches sociales inférieures aspirant à consommer comme les individus des couches supérieures. Les changements de l'une à l'autre, et la façon dont certaines techniques et produits culinaires ont été adaptés et imités, peuvent être étudiés à travers l'histoire de la cuisine. Spécifiquement en France, on peut distinguer deux aspects très marqués, selon qui prépare la nourriture et à qui elle est offerte, ce sont la cuisine populaire ou familiale et la cuisine savante.

La cuisine populaire, selon ZANCANARO (2016) fait référence aux paysans et aux ouvriers, elle se caractérise par la simplicité des recettes et des techniques. Il est, avant tout, robuste et économique, répondant à une fonction utilitaire, celle de nourrir le corps. La cuisine domestique est principalement réalisée par les femmes, tandis que les hommes collaborent également à la cuisine de campagne. C'est une cuisine qui s'est transmise principalement par voie orale. C'est dans cette cuisine que l'on classerait la cuisine des grands-mères ou des mères, qui se fait souvent par transmission orale. « *La cuisine populaire est avant tout traditionnelle (transmission d'un savoir) mais elle évolue dans le temps en s'adaptant aux changements de l'environnement tout en agissant sur lui. Cette cuisine a aussi une fonction d'expression, d'affirmation culturelle* » (ZANCANARO, 2016, p. 62). En ce qui concerne le projet TLMAT !, les amateurs, les passionnés de cuisine, entrent dans cette catégorie, car ils appliquent leurs connaissances sans être formellement professionnalisés.

En revanche, la cuisine savante se concentre davantage sur les connaissances culinaires dans la perspective d'une profession, c'est-à-dire que la personne est qualifiée et reconnue pour pratiquer la cuisine, à la fois parce qu'elle connaît les techniques et en même temps parce qu'elle a les compétences organisationnelles requises. Dans cette cuisine, les recettes sont plus compliquées car les techniques et les ingrédients sont maîtrisés et les chefs sont reconnus et capables de les réaliser. C'est une cuisine en constante invention pour que les personnes au statut social élevé puissent se différencier de celles de condition modeste (ZANCANARO, 2016, pp. 64-70). Les chefs et les restaurateurs entrent dans cette catégorie, car ils créent une cuisine basée sur leurs connaissances professionnelles, en maîtrisant les techniques et les ingrédients qui leur permettent d'innover.

A côté de ces deux types de cuisine, il existe une cuisine bourgeoise, qui est une cuisine de la classe moyenne qui aspire à consommer comme la classe sociale supérieure, réalisée par des chefs et dont la fonction est la reconnaissance sociale. D'autre part, il y a la cuisine de nécessité, dont la

fonction principale est de se nourrir avec ce qui est à portée de main, de sorte que l'on ne cherche pas une recette spécifique mais que tout tourne autour des ingrédients.

2.2 - Entre création et innovation

La création est un processus qui a été analysé dans différents domaines, que ce soit en entreprise, en psychologie ou en économie. La créativité est un aspect qui n'est pas loin de la sociologie, c'est pourquoi avant d'expliquer la relation entre la créativité en termes culinaires, il est nécessaire de développer ce que nous entendons par les termes création, créativité, invention et innovation, qui, bien qu'ils soient liés, sont des concepts différents. La création et l'innovation sont deux concepts souvent utilisés de manière similaire, mais bien qu'ils soient liés, leurs objectifs sont différents.

La créativité, quant à elle, se concentre davantage sur la génération d'idées dans le but de trouver une alternative à ce qui existe déjà. À ce stade, il ne tient pas compte des moyens de le faire passer de l'imaginaire à la réalité, car l'objectif est de connaître tous les champs d'application qui pourraient être atteints ; en ce sens, l'idéal est qu'il n'y ait pas de classification entre les bonnes et les mauvaises idées, mais qu'elles soient générées autant que possible. « *En termes de travail, la créativité est définie comme une construction individuelle où de nouvelles idées, de nouveaux processus ou de nouvelles solutions sont générés (Amabile, 1996 ; Ford, 1996 ; Shalley, 1991).* » (PERRY-SMITH ET SHALLEY, 2003). On considère qu'une personne est créative lorsqu'elle génère de nouvelles idées, qu'il s'agisse d'un simple changement ou d'une restructuration complète d'un secteur. Pour cela, il faut une partie rationnelle et une partie artistique. Selon DORTIER (2015) d'un point de vue psychologique, il existe deux formes de pensée : La pensée est dite « divergente » car elle conduit à une variété de réponses, par opposition à la pensée « convergente » qui vise la meilleure réponse à

un problème. En ce qui concerne la première, P. Guilford ajoute qu'elle peut être divisée en deux catégories : fluide et flexible. « *La fluidité, c'est le nombre d'idées (« combien de fleurs commencent par la lettre "a" »), la flexibilité, c'est le fait de trouver une idée qui sort du cadre de pensée habituel* » (DORTIER, 2015). En ce sens, la création est le processus par lequel ces idées sont développées jusqu'à ce que l'on parvienne à en sélectionner une, où d'autres facteurs tels que l'économie, la culture ou la géographie exercent une influence. Une création ou une invention est une idée qui est formellement exprimée, c'est-à-dire projetée dans la réalité, en tenant compte des ressources disponibles. Pour ALTER (2002), on parle d'invention lorsqu'une nouveauté technique ou organisationnelle est générée, concernant des biens, des services ou des dispositifs ; en revanche, on parle d'innovation lorsqu'une nouvelle idée est créée, et représente « *l'ensemble du processus social et économique amenant l'invention à être finalement utilisée, ou pas* » (ALTER, 2002).

Par ailleurs, l'innovation implique la créativité et la gestion des ressources. On ne peut pas parler d'innovation uniquement en termes d'image ou de représentation. Lorsque les idées sont transformées en un élément tangible applicable à la situation, en tenant compte des déterminants spatiaux, géographiques, culturels et symboliques, et lorsqu'elles représentent un changement des règles, alors l'innovation devient une réalité. « *Ce qui permet à une invention de se développer, de se transformer en innovation, c'est la possibilité de la réinventer, de lui trouver un sens adapté aux circonstances spécifiques d'une action, d'une culture ou d'une économie* » (ALTER, 2002). L'objectif de l'innovation n'est pas seulement la mise en œuvre d'un produit unique au sein d'une société, mais aussi sa diffusion au sein d'un collectif, où les relations sont transformées. L'innovation requiert de l'organisation, de la rigueur et du courage pour concrétiser la créativité. C'est pourquoi de nombreuses personnes peuvent être considérées comme créatives mais pas innovantes.

« L'innovation fait généralement référence au progrès, à la modernité, à l'avenir, à la créativité. Marquée indéniablement par la naissance de nouvelles idées et la diffusion de nouvelles perceptions, l'innovation est, au dire des acteurs interrogés dans cette recherche, un processus privilégié de l'action de valorisation obligeant chacun à trouver des solutions ou des alternatives possibles » (BESSIERE, 2012).

En ce sens, c'est la société qui reçoit l'innovation qui décide de l'accepter ou non. La diffusion des innovations ne se fait pas du jour au lendemain, car elle implique une série de changements dans les normes et les représentations de la société. Plusieurs facteurs peuvent intervenir

« À la fois juridiques, symboliques, stratégiques, économiques et culturels, leur nombre et leur interdépendance ne permettent pas de prévoir l'issue d'une nouveauté. La concurrence des rationalités intervient ainsi négativement ou positivement dans la diffusion d'une nouveauté. Enfin, beaucoup de nouveautés ne se développent que pour une minorité de la population ; la diffusion peut ainsi être très rapide mais ne concerner qu'une fraction de la population [Edmonson, 1961] » (ALTER, 2012).

Dans le domaine de l'alimentation, il est possible d'observer d'un point de vue historique comment de « nouveaux » aliments ont été introduits dans des régions où ils n'étaient pas connus. De même, il y a le cas de la cuisine moléculaire ou de la nouvelle cuisine, qui ont mis un certain temps à être repiquées par la société et restent parfois en petit comité. Selon BESSIERE (2012),

« Nous pouvons différencier deux formes d'innovation : l'innovation de rupture, entraînant de grandes modifications quant aux conditions d'utilisation par le consommateur ou l'utilisateur, et l'innovation incrémentale, n'entraînant que peu de changement dans les pratiques du consommateur et de l'utilisateur ».

Pour mieux comprendre comment une innovation peut être introduite dans la société, nous pouvons nous référer au processus proposé par ALTER (2002), brièvement décrit dans les points suivants :

1. Un ou plusieurs des individus « marginalisés » inventent quelque chose de nouveau parce qu'ils n'ont rien à risquer. En ce sens, ils ont peu d'usages et seulement quelques pionniers.
2. L'innovation commence à être reproduite ou imitée, après qu'il a été observé qu'elle présente des avantages. De là, d'autres innovations et adaptations voient le jour, où elles ont plusieurs adeptes et de nombreuses utilisations.
3. Les innovations deviennent courantes à mesure que les règles de la société s'adaptent, et les imitateurs sont déjà nombreux. Les utilisations sont très peu nombreuses.

Il convient de préciser que l'auteur ne le considère pas comme un processus linéaire avec un début et une fin, mais qu'il s'adapte à chaque situation. Le fait qu'il arrive un moment où l'innovation devient une norme, quelque chose de déjà établi dans la société, signifie qu'il y a une recherche constante de la création, comme c'est le cas des vidéos sur TikTok, de temps en temps il y a une nouvelle tendance dans la chorégraphie et quand tous les utilisateurs la répètent, quelqu'un d'autre arrive avec une composition différente. C'est là que réside le caractère cyclique des innovations, elles sont comme des éléments de distinction sociale et sont donc en constante évolution.

Individuel ou collectif ?

D'un point de vue psychologique, le processus de création naît dans l'esprit de chaque individu à partir de ses connaissances, si bien que dans certains cas, il est considéré comme un acte purement individuel. Dans le processus créatif, l'individu n'a pas toujours conscience d'être créatif, mais il y a des phases ou des étapes où il se déploie, par exemple lorsqu'il écrit, cuisine ou dans des moments de loisirs. La créativité ne se développe pas uniquement dans le cadre de projets spécifiques, mais peut également apparaître dans les tâches quotidiennes en recherchant de nouvelles façons de travailler (PERRY-SMITH ET SHALLEY, 2003, p. 91), à la fois individuellement

et en groupe. Dans les organisations commerciales, la créativité collective est souvent encouragée car on pense qu'elle permet d'atteindre un objectif plus rapidement. Il est donc important de décrire la différence entre les deux et pourquoi ils sont importants dans le processus de création.

Certains auteurs insistent sur le fait que la créativité est un processus personnel mais qu'elle est affectée par le social :

*« Certains individus peuvent avoir des niveaux élevés innés de compétences créatives, mais cette dimension du processus créatif peut également être modifiée par des facteurs externes, tels que l'enseignement et la formation (Basadur, Graen & Green, 1982 ; Basadur, Wakabayashi & Graen, 1990) ou en donnant simplement des instructions ou des objectifs pour être créatif (Shalley, 1991, 1995) »*¹² (PERRY-SMITH ET SHALLEY, 2003, p. 91-92).

En ce sens la créativité est le résultat d'une série d'interactions avec la ou les sociétés dans lesquelles nous avons vécu. Pour PERRY-SMITH ET SHALLEY (2003), le contexte et les relations sociales peuvent faciliter la créativité, en fonction de leur force et de leur proximité. Par exemple, au sein d'une entreprise, le rôle des hiérarchies peut annihiler la créativité en imposant certaines règles à suivre ; en revanche, le partage et la communication des idées aux autres peuvent faciliter le processus créatif.

De même, la créativité et l'innovation peuvent être diffusées collectivement ou individuellement, ce qui dépend généralement des catégories sociales et des strates de pouvoir. Par exemple, il peut y avoir une innovation qui est acceptée collectivement et en même temps adaptée à chaque situation, ou bien des innovations qui sont imposées par un individu dans une strate de pouvoir supérieure. *« Si ces croyances initiales permettent l'émergence d'un usage collectivement défini, il s'agit de « processus créateurs ». Si, au contraire, les croyances, appuyées sur le pouvoir hiérarchique imposent des usages, il s'agit d'« inventions dogmatiques » »* (ALTER, 2002). D'autres

¹² Traduction de l'anglais : "Some individuals may have innately high levels of creativity-skills, but this dimension of the creative process can also be altered by external factors, such as teaching and training (Basadur, Graen & Green, 1982; Basadur, Wakabayashi & Graen, 1990) or by merely giving instructions or goals to be creative (Shalley, 1991, 1995)".

facteurs tels que la diversité du réseau social ou l'objectif d'initier un processus créatif peuvent également influencer la génération d'idées.

Certains experts, comme PAUL-HUBERT DES MESNARDS¹³, considèrent que des choses miraculeuses peuvent se produire lorsqu'elles se produisent ensemble et soutiennent l'idée de la développer de cette manière, en encourageant les ateliers avec différentes méthodes pour y parvenir. Des méthodes telles que le *brainstorming* sont souvent utilisées dans les entreprises pour stimuler l'imagination des employés afin qu'ils trouvent un maximum d'idées innovantes. DAMPERAT (2016) décrit

« *L'efficacité créative collective comme la croyance d'un individu en la capacité d'une équipe à produire des résultats créatifs. L'efficacité créative collective influence la production et la mise en œuvre d'idées nouvelles (Liu et al., 2015). Elle accroît la performance créative d'un groupe (Salanova et al., 2014) » (CITE EN DAMPERAT ET AL., 2016).*

D'un point de vue individuel, DAMPERAT (2016) prend en compte le concept d'efficacité créative personnelle, en le définissant sur la base d'autres études, telles que comme « *la croyance d'un individu en sa capacité à produire des résultats créatifs* » (TIERNEY ET FARMER, 2002 : 1138).

De cette façon, on peut voir que la créativité ne doit pas être laissée uniquement à un fait individuel ou collectif mais qu'elle est en mouvement constant⁰ et s'adapte à chaque situation et à chaque individu.

Sources de la créativité et l'innovation

Selon le chef FERRAN ADRIA (2018), connu pour avoir été l'un des premiers à mettre en œuvre la cuisine moléculaire, tous les individus sont créatifs, mais chacun le développe différemment et à des rythmes différents. Cela est dû à une question personnelle, qui peut être décrite en fonction du caractère de chaque personne mais qui est en même temps liée aux

¹³ Spécialiste dans le développement de la créativité en équipe, il fait parties des makers dans le collectif Altermakers.

interactions sociales que l'individu a eues tout au long de sa carrière. L'individu peut développer peu ou beaucoup d'idées et cela dépendra de ses connaissances antérieures, qui seront en même temps liées à des facteurs sociaux, culturels ou géographiques.

Plusieurs auteurs ont tenté de décrire comment naît la créativité, d'où elle vient ou comment elle peut être générée. Par exemple, STEVEN JHONSON (2010), mentionne différentes situations qui peuvent le provoquer, c'est-à-dire qui peuvent faire que le cerveau commence à travailler pour générer plus d'idées et arriver à une création, parmi elles :

- L' « adjacent possible » : il s'agit de la combinaison de petites idées qui existaient auparavant, et qui, petit à petit, au fur et à mesure de l'avancement du projet, s'assemblent pour créer une innovation. Dans cette situation, l'aspect temporel est pris en compte, c'est-à-dire que vous pouvez avoir une excellente idée mais qu'il n'est pas encore temps de la mettre en œuvre car d'autres technologies doivent d'abord être développées. Au fil du temps, l'idée principale est adaptée.
- De plates-formes : Pour STEVEN (2010), ce sont des innovations qui permettent de générer de nouvelles innovations. En ce sens, une idée déjà formée peut être utilisée pour améliorer d'autres façons de faire dans des domaines différents.
- Des réseaux liquides et informels : pour établir différentes connexions qui permettront de générer plus d'idées.
- L'intuition lente : L'innovation a besoin de temps, on n'a pas toujours une vision complète instantanément. Vous pouvez avoir une idée mais elle aura besoin de temps pour incuber. Il est nécessaire d'attendre que de nouvelles idées émergent pour pouvoir se connecter, ou se mettre en réseau avec d'autres personnes qui ont des idées similaires et ainsi générer une innovation avec plus de potentiel.

- L'erreur : Grâce aux expériences ratées, la créativité peut être développée en continuant à chercher la bonne solution.
- La sérendipité : Il s'agit de trouver des choses par erreur. Cela se produit lorsque vous cherchez la solution à un problème mais qu'en chemin vous trouvez la réponse à un autre problème.
- L'« exaptation » : Il la définit comme l'application d'autres domaines au domaine d'étude où se trouve le problème, un exemple qu'il utilise est le pressoir à vin inventé par Gutenberg.

Cette liste n'est pas limitative, mais il existe d'autres facteurs externes qui peuvent conduire un individu ou un collectif à l'innovation. D'autre part, certains auteurs ne se contentent pas d'aborder la question des situations, mais estiment que la créativité naît des interactions sociales, c'est-à-dire qu'aucune idée ne part de rien. Il existe des facteurs internes, personnels et externes, en fonction de l'environnement, qui peuvent inspirer l'innovation. Par exemple, BESSIERE ET MOGNARD (2012), ont mené une étude sur l'innovation autour du thème du patrimoine alimentaire, et sont parvenus à décrire les différentes manières dont elle émerge :

- D'une crise : l'alternative pour sortir de la crise doit être recherchée dans l'innovation.
- Volonté et d'un désir de différenciation : la minorité au sein d'un groupe social cherche à modifier les normes établies.
- L'extérieur, l'inconnu : regarder ce qui se fait à l'extérieur, hors du groupe social, hors de l'espace géographique, hors du domaine, peut servir d'inspiration.
- La tradition : regarder dans le passé pour analyser les alternatives qui existent dans le présent.
- Intérêts individuels, choix personnels.
- Les caractéristiques géographiques et culturelles du lieu : elles changent avec le temps, il est donc nécessaire de chercher de nouvelles alternatives.

Tant STEVEN que BESSIERE et MOGNAR soulèvent l'un des défis de l'innovation, qui est lié à la modernité. STEVEN mentionne d'une part que l'on croit parfois qu'en raison de la connectivité technologique élevée, la lecture et la créativité peuvent se perdre, mais d'autre part, c'est grâce à la connectivité que l'on peut avoir accès à d'autres façons de penser. Les progrès technologiques, principalement dans les réseaux sociaux, ont permis de trouver plus facilement des personnes du monde entier, ce qui permet d'intégrer la diversité (sociale, culturelle et géographique) dans le processus de création. D'autre part, BESSIERE (2012) soulève la discussion entre tradition et innovation, où l'innovation n'est pas toujours perçue comme un aspect positif qui fait « *référence au progrès, à la modernité, à l'avenir, à la créativité* » mais peut détruire la tradition :

« L'innovation définie ici par la négative peut être vécue comme la perte ou la dilution d'une histoire dans un « tout » englobant. La perception de l'innovation, associée au champ des patrimoines alimentaires, fait ici écho à la globalisation et l'uniformisation agroalimentaire, désignant par là même un sentiment de crainte d'absorption des particularismes socioculturels locaux » (BESSIERE, 2012).

2.3 – Le processus de création culinaire

Comme on peut le voir dans la section précédente, l'innovation est présente dans différents domaines qui sont liés à l'alimentation. Bessière le montre à partir des patrimoines alimentaires et de la manière dont ils ont été reconfigurés au fil du temps ; Altermakers concentre l'essentiel de ses missions sur l'innovation dans le système alimentaire, principalement la transformation et la distribution. Comme mentionné au début, ce travail se concentre sur l'espace culinaire, la cuisine, où les matières premières sont transformées pour devenir consommables. « *L'acte de création peut naître de la combinaison d'ingrédients, saveurs et textures, ou de la remise au goût du jour d'un plat connu en lui apportant une note de modernité* » (BONNET ET VILLAVICENCIO, 2016). En ce sens, compte tenu du projet *Tout le Monde à Table !*, il est important d'aborder la question de la créativité et

de l'innovation sous les deux angles : les cuisiniers passionnés ou amateurs et les professionnels, chefs ou restaurateurs, en tenant compte du concept de *cuisine populaire* et de *cuisine savante*, mentionné au Chapitre 1 (cf. p. 33). De même, l'alimentation est un élément d'identité tant individuelle que collective et, par conséquent, les changements prennent du temps et ne sont pas toujours acceptés. Il tend également à être un facteur de différenciation sociale, les personnes de condition sociale élevée cherchant à se distinguer des autres, en consommant des produits différents de ceux déjà établis et souvent imités. En ce sens, comment les nouvelles idées naissent-elles pour générer des innovations dans le domaine culinaire ? Qu'est-ce qui provoque un changement ?

FREDERIC ZANCANARO (2016), dans sa thèse de doctorat sur le processus créatif dans l'art culinaire, se réfère aux différentes ressources de la création, dans la perspective des œuvres d'art culinaire, réalisées par des professionnels (chefs), c'est-à-dire dans la perspective d'une cuisine savante. Parmi elles, il mentionne que l'inspiration peut provenir :

- La lecture de textes,
- La socialisation professionnelle,
- L'histoire de vie de chaque individu,
- Comme moyen de résoudre un problème, qu'il soit technique, organisationnel ou humain.
- La réponse à une demande de la société,
- Les interactions avec le monde professionnel. (ZANCANARO, 2016, p. 32)

D'autre part, BONNET et VILLAVICENCIO (2016) affirment qu'elle est due à des tendances souvent contradictoires : la multipolarité et la standardisation de l'alimentation, qui ont poussé les chefs à être en constante création. D'une part, les individus au sein d'un collectif cherchent à se différencier, à montrer leur identité, à créer un patrimoine culinaire. D'autre part, du fait de la mondialisation, où il est plus facile de voyager d'un pays à l'autre et où les ingrédients peuvent être déplacés plus facilement, la cuisine a cédé

la place à une certaine standardisation des saveurs et des techniques, par exemple dans le cas de McDonald's.

« Pour J.-L. Flandrin (1989, 1995), l'innovation en gastronomie est associée à l'introduction en cuisine de nouveaux ingrédients ou à leur disparition, ainsi qu'à la mise en œuvre de nouvelles techniques d'élaboration. Cherchant à circonscrire l'idée de nouveauté en cuisine, B. Beaugé (2013) identifie quant à lui quatre actions accompagnant le travail des professionnels en cuisine : choisir, cuire, assaisonner et assembler. » (Cité en BONNET ET VILLAVICENCIO, 2016).

Pour eux, les différentes ressources d'où provient l'inspiration sont les suivantes :

- La concurrence et le marché
- Le groupe professionnel
- Clients et critiques gastronomiques
- L'épanouissement personnel
- Formation professionnelle
- Emigration
- Contact avec les fournisseurs

Mais parmi elles, il faut distinguer les différentes catégories d'innovation culinaire, par exemple le produit, la technique, le processus, l'organisation et le social. En ce sens, les deux auteurs, ainsi que Bessière et Mognar, montrent que les interactions sociales jouent un rôle important dans le processus de production culinaire.

Le travail de création « ne se limite pas au spectre étroit de l'artistique » (De Verdalle, 2012), mais se situe au cœur de dynamiques plurielles et se construit à partir des nombreuses interactions marquantes et régulant l'activité, inscrivant l'acte créatif au sein de différentes logiques d'actions (Cité en Bonnet et Villavicencio, 2016).

L'environnement et le contact permanent avec les professionnels, les distributeurs, les clients et les médias incitent les chefs à être en constante création.

La diversité, source de créativité culinaire ?

TLMAT ! privilégie la diversité, que ce soit en termes d'âge, de profession ou de culture. Comme mentionné dans la première partie, cinq des binômes réalisés jusqu'à présent l'ont été avec des personnes qui ne sont pas nées en France mais qui résident actuellement dans le pays pour diverses raisons. En ce sens, l'un des éléments importants à observer est de savoir si le fait de vivre une trajectoire migratoire influence la création culinaire. Pour ce faire, il est important de parler de la configuration de l'identité des individus qui migrent et de la manière dont celle-ci est en mouvement constant, afin de comprendre comment ils reconfigurent ou non leurs pratiques alimentaires et comment cela se reflète dans leurs créations.

La diversité se concentre souvent sur les minorités, c'est-à-dire sur ce qui diffère des normes et valeurs établies d'un groupe social. Il existe plusieurs définitions, en fonction de l'endroit où elle est étudiée, mais d'une manière générale, elle peut être définie comme « ensemble des personnes qui diffèrent les unes des autres par leur origine géographique, socio-culturelle ou religieuse, leur âge, leur sexe, leur orientation sexuelle, etc., et qui constituent la communauté nationale à laquelle elles appartiennent ». Lorsqu'elle est étudiée d'un point de vue organisationnel, différentes dimensions peuvent être identifiées, selon Zannad et Stone (2010) « *les entreprises engagées dans une démarche active d'accroissement de la diversité travaillent le plus souvent sur quatre grandes dimensions de la diversité : égalité professionnelle (genre), âge, handicap et origine ethnique* ». D'un point de vue politique, on parle de pluralité plutôt que de diversité afin de prendre en compte les minorités au même niveau et non comme différentes. En ce sens, puisque dans les binômes créés jusqu'à présent, il n'existe qu'une différence d'origine, de sexe, de profession et d'âge, nous nous concentrerons sur leur étude. Pour ce faire, il est nécessaire de prendre en compte la diversité culturelle comme « *l'existence de nombreuses formes d'expression culturelle différentes. Par extension,*

engagement à défendre et à protéger cette pluralité des expressions culturelles » (SÄGESSER, 2008).

Cela peut être observé à la fois individuellement et collectivement, sur la base de l'identification des individus par rapport à « l'autre » :

« L'identité est créée par l'individu en interaction avec l'environnement. Comment je me perçois ? Quelle « image de moi » me renvoie mon environnement ? Il y a une négociation entre individu et environnement, qui permet de forger l'identité. Selon certaines approches, l'identité est fondamentale pour déterminer la direction à donner à nos actions : où vais-je et comment ? » (TAKAGI, 2009).

L'identité et la migration

Selon con MOUNIRA ABDESSADEK (2012), dès un point de vue psychologique, les personnes confrontées à une situation migratoire, plutôt que de suivre une « stratégie » pour résoudre l'adaptation, ont souvent recours à une « orientation ». A cause de cela ils n'ont pas à choisir entre un pays et un autre, si non que ces orientations soient réalisées en fonction du contexte de chaque individu. ABDESSADEK (2012) propose un modèle des orientations identitaires, selon la façon dont l'individu interprète la réalité. Dans ce cadre, elle identifie 4 aspects dans lesquels l'individu peut être localisé, qu'elle appelle : installation, inertie, retour et transit. Chacun d'eux les étudie à partir de la reconnaissance sociale et individuelle de la personne en tant que migrant. Dans ce contexte, elle considère qu'un migrant est dans l'orientation « installée » lorsque, à la fois personnellement et publiquement, il est reconnu comme tel et est ouvert à l'intégration de nouvelles configurations sociales. Deuxièmement, il peut se retrouver dans une orientation « d'inertie » lorsqu'il est reconnu par la société mais il ne se perçoit pas comme un migrant, il lui est donc difficile de s'appropriier les choses. Dans l'orientation « retour », ni la société ni l'individu ne sont perçus comme des migrants, donc la plupart de temps, ce dernier décide de rentrer dans leur pays d'origine car le nouveau n'a rien à apporter. Enfin,

elle élève l'orientation du « transit », lorsque l'individu veut vraiment appartenir à la société d'accueil ou d'origine mais elle ne le redonnait pas.

Dans tous les flux migratoires, l'alimentation devient une des parties les plus importantes d'identité après la langue, chaque personne charge avec ses connaissances, ses goûts, et ses règles. Selon MINTZ (2002) « *les individus sont très attachés à leurs pratiques alimentaires mais en même temps ouvertes au changement, voire à des changements spectaculaires et rapides* » (CITE EN CRENN, 2010). Dans ces orientations, les pratiques alimentaires sont reconfigurées en fonction des prédispositions de l'individu et de la société d'arrivée. Chantal Crenn explique que « *les comportements alimentaires des migrants ne se résument pas à la continuité, versus de la discontinuité, mais oscillent entre continuité/discontinuité et discontinuité/continuité en fonction des facteurs multiples : économiques, culturels, politiques, subjectifs...* » (CRENN, 2012, 866). Dans le processus de migration les individus sont confrontés aux différentes situations qui font qu'ils décident entre le collectif et le personnel.

« L'alimentation intervient comme une ressource, pour entretenir la mémoire à travers les habitudes alimentaires, les manières de manger, les techniques culinaires conservées, parfois avec les « bons » ingrédients, parfois avec de nouveaux produits, mais aussi une ressource pour explorer et faire se rencontrer les univers culturels » (ÉTIEN, TIBERE, 2013, p. 8).

En ce sens, on peut observer qu'en termes de pratiques alimentaires, les migrants se trouvent dans un va-et-vient de règles et de normes, et selon la stratégie identitaire qu'ils adoptent, ils finissent par adapter et adopter certains ingrédients et pratiques culinaires à leur répertoire alimentaire. Dans ce cycle, les migrants peuvent réagir de différentes manières, par exemple BRONNIKOVA et EMANOVSKAYA (2010), analysent les changements alimentaires des migrants russes à Paris et à Londres, dans les cantines scolaires et les restaurants ; elles montrent que les migrants russes font un échange, par une cote ils « *continuent de consommer des plats et des produits russes en les adaptant à la logique d'alimentation des couches*

aisées parisiennes ou londoniennes » mais que de la même façon ils partagent leur russe aux Français et aux Britanniques. SERCIA et GIRARD, ont observé les pratiques alimentaires des émigrés des différents nationalités en Québec, et montrent comment chacun adopte et adapte les nouveaux produits en fonction de leur religion, classe sociale, lieu de partie ou genre. « *Acculturation depends on the position of the group in the host society relative to the other groups, and on its relationship with that society (Calvo, 1981)* » (CITE EN CALANDRE ET RIBERT, 2019).

D'autre part, chaque individu joue avec le pays d'origine et le pays d'arrivée, mais le fait qu'il ne consomme pas la nourriture du nouveau pays ne signifie pas qu'il la rejette complètement. Le fait qu'ils reproduisent les mêmes pratiques alimentaires que celles de « chez eux » ouvre la porte à une analyse plus approfondie et ne doit pas être compris comme un discours de refus d'adaptation à la société d'arrivée. Pour LESDAIN (2002), cela peut signifier un acte d'adaptation par la différence :

« certains conservent ponctuellement des pratiques alimentaires du pays d'émigration, qui deviennent un instrument de leur insertion en France : pour la maîtresse de maison, le repas est alors l'occasion de communiquer avec les membres du pays hôte, en leur faisant connaître les saveurs de sa culture d'origine [...] En conséquence, le maintien des pratiques alimentaires du pays d'origine ne correspond nullement à une méconnaissance ou à un rejet des consommations qualifiées de françaises, ces dernières faisant par ailleurs parties des pratiques quotidiennes. Cette intégration par une valorisation de la différence est aussi économique lorsque les migrants ouvrent un commerce exotique » (LESDAIN, 2002, pp. 4- 6).

CALANDRE et RIBERT (2002) notent que parfois, même si le plat n'est pas reproduit à 100% et que certains ingrédients ou techniques sont substitués, il est toujours considéré comme « original ».

« Si certains éléments d'un plat peuvent se substituer à d'autres, les plats recréés sont toujours considérés comme fidèles aux originaux. Certains plats comme le couscous ou le mafé sont ainsi devenus des "plats-totems", sources de symboles et d'identité culturelle. Ils servent à marquer ou à réduire la distance entre les groupes (Dedeire

& Tozanli, 2007), et semblent réconcilier les cultures dans un contexte de migration »¹⁴ (CALANDRE et RIBERT, 2019, P. 165).

Les espaces d'approvisionnement culinaire, y compris les restaurants, ouverts par les migrants peuvent être reconnus comme des lieux où se reflète l'identité qu'ils veulent partager avec la société d'intégration, ainsi que le « vrai goût » et dont ils cherchent en même temps à se souvenir. Mais il ne fonctionne pas seulement comme un lieu de vente de plats du pays d'origine qui peuvent être reproduits dans le pays d'arrivée.

« L'espace social des migrants intègre ici les dimensions économique (les différentes formes de l'échange), politique (consommation ostentatoire), sociale (réseaux familiaux, amicaux, mais aussi types d'interaction associés aux modes d'échange), mais aussi liées à une conception du monde (référence à la sphère occulte) et des biens (association qualité des denrées du pays/sphère domestique) » (LESDAIN, 2002, P. 17).

D'autre part, il est important de noter que la diversité peut modifier la perspective de la façon dont l'individu « totémise » ou non les lieux d'approvisionnement par exemple

« En se donnant l'infrastructure d'approvisionnement nécessaire à son mode alimentaire, le groupe assure en partie les moyens de préserver sa culture, en ce qui concerne l'alimentation. Lorsque les produits alimentaires recherchés appartiennent aussi bien au mode alimentaire du groupe qu'à la société d'insertion, l'approvisionnement ne revêt pas une importance particulière. (Calvo. Op. Cit. : 396-398). » (En MEDINA, 2001).

Calvo fait référence au fait que pendant le cycle migratoire, les individus ou les groupes sociaux ont tendance à reconfigurer certaines normes qui distinguent un plat, c'est-à-dire à lui donner une définition totémique. Par exemple, un plat quotidien dans le pays d'origine peut devenir un plat totem dans le pays d'arrivée, car il ne peut pas être consommé tout le

¹⁴ Traduction propre de l'anglais : While some elements of a dish might substitute for others, the recreated dishes are still considered to be true to the originals. Some dishes such as couscous or mafé have thus become 'totem-dishes', a source of symbols and of cultural identity. They serve to mark or reduce the distance between groups (Dedeire & Tozanli, 2007), and appear to reconcile cultures in a migration context.

temps, il devient un aliment exceptionnel, consommé lors de fêtes ou d'occasions spéciales.

Lorsqu'un plat est produit, il n'est pas nécessairement destiné à être mangé isolément, mais à être offert à l'autre personne. En ce sens, le faire entre deux personnes signifie prendre en compte les normes et les valeurs de chacune d'entre elles, ainsi que l'objectif de la personne avec laquelle elles veulent le partager. C'est dans ces reconfigurations identitaires que l'on peut observer la créativité, face à la difficulté d'internaliser les nouveaux produits. Pour BONNET et VILLAVICENCIO (2016), en ce qui concerne la cuisine savante, la vision de l'extérieur, vécue dans la chair, peut servir à développer la créativité

« En confrontant l'individu à de nouvelles manières de faire et de penser dans le pays d'accueil, la mobilité permet de revisiter ces dernières et oblige à inventer face à un nouveau contexte. La connaissance d'une cuisine étrangère ne passe pas uniquement par des emprunts d'ingrédients, mais oriente vers des manières différentes de cuisiner et penser ces ingrédients » (BONNET et VILLAVICENCIO, 2016)

Pour les participants, en particulier les étrangers, il peut arriver qu'il y ait un mélange entre les deux cuisines différentes ou en même temps, comme mentionné ci-dessus, que la trajectoire migratoire serve à renforcer sa propre identité :

« Les expériences à l'étranger peuvent contribuer à l'émergence d'une cuisine fusion ou concourir au contraire à renforcer une identité de métier marquée par une appartenance nationale. Des expériences culinaires de chefs à l'étranger visent ainsi à exporter la cuisine française, à revendiquer son identité, tout en s'imprégnant d'autres cultures culinaires. La créativité réside alors dans la bonne distance quant à ces emprunts culinaires » (BONNET et VILLAVICENCIO, 2016).

En ce qui concerne l'innovation dans le patrimoine alimentaire, BESSIERE souligne que la vision extérieure influence ces changements :

« Divers caractères peuvent influencer sur l'innovation. Celui que nous retiendrons ici est la présence de personnes déplacées. Par ce terme

« déplacées », on pense ici aux immigrés, mais aussi à tout individu qui se retrouve hors de son milieu d'origine, baignant dans un contexte auquel il n'est pas préparé, les situations de rupture dans la vie personnelle ou professionnelle (plus ordinairement le fait de travailler dans un métier qui n'est pas le sien). L'innovation est par ailleurs renforcée par les effets de proximité spatiale, cognitive et matérielle, facilitant et intensifiant la diffusion des connaissances (Boulba-Olga, 2006) » (BESSIERE, 2012).

Comme plusieurs auteurs l'ont déjà fait valoir, les changements dans les pratiques alimentaires dépendent de nombreux facteurs. Dans la production de plats, que ce soit à titre professionnel ou en tant qu'amateur, on peut identifier différentes façons de procéder. Ceci est lié au principe d'incorporation, où l'individu devra veiller à introduire un nouvel aliment dans son régime alimentaire. D'une part, on peut identifier une reproduction à l'identique des plats due au fait que les produits et ustensiles sont disponibles dans le pays d'arrivée¹⁵ et à la connaissance des techniques culinaires. Deuxièmement, il y a la substitution de l'un des trois éléments par des composants similaires. Dans cette catégorie, REGNIER identifie les différentes manières dont les magazines introduisent de nouveaux plats dans un pays étranger :

« Le premier consiste dans le remplacement de certains produits exotiques, dans des recettes exotiques, par des produits locaux. [...] Le second processus opère une substitution en sens inverse : il ne s'agit plus de remplacer un produit exotique par un produit français ou allemand dans une recette exotique, mais d'introduire ce produit exotique dans un cadre culinaire français ou allemand familier. » (REGNIER, 2004).

Comme levier final, nous pouvons identifier le fait de mélanger deux éléments appréciés dans les deux géographies, que ce soit par goût, texture ou praticité.

¹⁵ Outre le fait que les ingrédients utilisés sont les mêmes que ceux utilisés dans la région, il est également possible d'ajouter le fait qu'ils l'ont apporté avec eux, parce qu'il y a des magasins qui l'importent ou parce qu'ils l'ont demandé à une connaissance.

Diversité ou homogénéisation alimentaire ?

Les individus sont constamment en mouvement, que ce soit individuellement ou collectivement, que ce soit pour faire connaissance, par aspiration ou par force majeure. Aujourd'hui, grâce à la mondialisation, il est possible d'apprendre à connaître les autres sans quitter son lieu géographique.

Grâce à la facilité de transport des produits, au fait que la mécanisation de l'agriculture au XXe siècle a permis de répondre à toute la demande et au faible coût des vols pour se déplacer d'un pays à l'autre, différents domaines de la vie quotidienne ont été affectés, pour le meilleur et pour le pire. Avec la forte demande touristique, les pays ont commencé à introduire des offres alimentaires plus standardisées, comme les fast-foods tels que McDonald's, qui proposent une gamme de produits aux saveurs très similaires dans n'importe quel lieu géographique. Mais en même temps, les touristes recherchaient l'authenticité, c'est-à-dire quelque chose de différent de ce qu'ils connaissaient dans leur propre région, c'est pourquoi ils ont également commencé à construire une perspective locale. Pour BONNET ET VILLAVICENCIO (2016)

« ... dans le contexte actuel de modernité et de mondialisation, le domaine de la gastronomie se situe dans deux mouvements contradictoires. D'une part, diverses « gastronomies » ont surgi, revendiquant elles aussi une dose de patrimoine culturel propre au pays d'origine. Certaines se veulent plus originales que d'autres, ou encore plus aptes à incorporer les nouvelles pratiques, les attentes et les désirs d'une clientèle de plus en plus habituée aux voyages transcontinentaux. D'autre part, les flux migratoires du siècle dernier, l'essor du tourisme culturel, des publications internationales et des émissions de télévision ont donné lieu à une sorte d'uniformisation des goûts et des pratiques culinaires. (BEAUGE, 2013) ».

Pour eux, d'une part, la mondialisation permet un rapprochement avec l'extérieur, la connaissance et parfois même la reconnaissance d'autres pratiques alimentaires. Ces échanges sont souvent observés à partir de

deux pôles différents, où l'un argumente la perte d'une identité alimentaire due à l'introduction de nouveaux produits de l'étranger ainsi que l'homogénéisation des pratiques alimentaires ; tandis que l'autre pôle, l'observe comme bénéfique en s'ouvrant à de nouveaux ingrédients qui ont permis la construction des cuisines telles qu'on les connaît aujourd'hui, par exemple l'introduction de la tomate et de l'avocat de la Mésio-Amérique. Pour FUMEY (2017)

« Dans le système alimentaire mondial, toutes les saveurs circulent, sont réinterprétées par les cultures locales qui empruntent ce dont elles ont besoin et qui s'intègrent dans les systèmes de goûts existants. Avec les technologies de conservation (froid, emballages sous vide avec nouveaux matériaux), l'offre alimentaire s'est considérablement étendue dans les pays riches où la distribution a ouvert des rayons « exotiques » qui sont le relais des restaurants de plus en plus nombreux à offrir une restauration nouvelle et changeante ».

Dans ce conflit entre homogénéisation et construction, l'identité alimentaire des groupes sociaux est touchée et, dans une certaine mesure, affectée, mais sert en même temps à la renforcer. Par exemple, SERRA MALLOL (2013) affirme que

« La mondialisation et le processus contemporain de globalisation ont créé des modes de consommation notamment alimentaires qui s'uniformisent autour de la planète, à partir d'un imaginaire culturel très largement partagé par le biais des moyens de communication et la transnationalisation des produits industrialisés. Mais il est indéniable que les particularités locales semblent affirmer plus fort leurs différences selon des formes spécifiques et sans cesse évolutives. Et comme l'ont vérifié de nombreux observateurs, l'alimentation est souvent le dernier marqueur culturel à céder sa place face à l'influence multidimensionnelle du modèle culturel dominant (Goody 1985 ; De Garine 1996) » (CITEE EN MALLOL, 2013, p. 149).

Cette ouverture des frontières a également permis l'entrée de nouvelles saveurs, de nouvelles cuisines, qui sont souvent traitées comme exotiques et parfois vendues comme telles :

« Le cosmopolitisme alimentaire est une des grandes tendances des dix prochaines années, qui concerne principalement une clientèle d'intellectuels ou financièrement aisée (CRÉDOC7). L'engouement pour la cuisine exotique répond à un désir de variété (Pynson, 1987 : 45), et permet de se réclamer d'une culture sans frontières » (LESDAIN, 2002, P. 12).

L'ambivalence entre adaptation à l'extérieur ou maintien des traditions est, pour BONNET ET VILLAVICENCIO (2016), l'une des raisons qui ont poussé les chefs à se réinventer :

« À moyen terme, ces deux tendances (multipolarité et uniformisation) interrogent la place des traditions gastronomiques, poussant les chefs (et les guides gastronomiques) de tous les coins du monde, les Français y compris, à revisiter les recettes, à redéfinir les critères et les symboles de l'excellence culinaire ».

CHAPITRE 3 – LA PROBLEMATISATION

Après avoir analysé les différentes recherches qui existent sur le sujet de la créativité culinaire, ce chapitre traite des problèmes auxquels on est arrivé. D'une part, l'objectif est de remettre en question ce qui a été fait pour voir comment cette recherche peut compléter ces études et, d'autre part, de donner une nouvelle perspective au sujet, en tenant compte de tout ce qui a été fait dans le cadre du *TLMAT* !.

3.1 - La problématique

Comme mentionné au Chapitre 1, l'un des piliers du projet Tout le Monde à Table ! est la création de recettes entre les deux participants. Au cours de la première étape, les deux participants parlent de leur parcours, des raisons pour lesquelles ils aiment cuisiner et de ce qu'ils aimeraient cuisiner, afin de se présenter et d'apprendre à se connaître. Il s'agit d'une étape clé où l'on peut entrevoir en premier lieu certains éléments qui inspireront le processus de création collective. De plus, comme nous avons pu l'observer au Chapitre 2, ce processus implique davantage d'éléments à étudier, où il faut observer l'histoire de vie des personnes, leurs interactions sociales tant au niveau personnel que professionnel, ainsi que le contexte physique, géographique ou économique, pour n'en citer que quelques-uns, dans lequel le processus se déroule. Chacun des participants a une histoire de vie différente qui a déterminé qui ils sont aujourd'hui, à la fois individuellement et collectivement. Si l'on se place dans une perspective interactionniste, l'individu est influencé par les relations sociales avec lesquelles il entre en contact directement et indirectement. La famille, par exemple, l'école, les amitiés, l'emploi ou la ville où ils vivaient. Ce bagage qu'ils portent est l'un des éléments qui peuvent déterminer ce que sera la création finale.

Dans le chapitre précédent, différents auteurs sont cités qui ont abordé le sujet de la créativité culinaire sous différents aspects. Par exemple, ZANCANARO (2016), se concentre principalement sur l'étude de la création

culinaire des chefs étoilés, c'est-à-dire sous une prémisse artistique et gastronomique, dans la perspective de la *cuisine savante*. BONNET et VILLAVICENCIO (2016), quant à eux, envisagent également la création sous l'angle gastronomique et BESSIERE (2012) se concentre sur le patrimoine alimentaire. Ce travail de recherche se concentre à la fois sur la créativité d'une cuisine savante, réalisée par des professionnels, des chefs observateurs et des restaurateurs, mais aussi sur celle développée par des amateurs de cuisine et sur la manière dont les uns et les autres mettent en commun leurs idées pour parvenir à une production finale.

Il se concentre également sur l'étude des binômes constitués de Français et de personnes originaires d'autres entités géographiques, dans le but de savoir si le fait d'avoir une autre culture influence la détermination de chaque recette. Dans la troisième partie du Chapitre 2, on constate que les migrants adoptent différentes orientations ou stratégies, tant du point de vue personnel que de l'acceptation ou de la non-acceptation de la société d'arrivée. Leurs pratiques alimentaires sont dans un cycle de va-et-vient entre le pays d'origine et le pays d'arrivée, comme le dit CRENN (2010), ils sont entre *continuité* et *discontinuité*. Cette situation leur permet-elle de développer davantage leur créativité, ou représente-t-elle une limite dans la mesure où ils ne veulent reproduire que les plats qu'ils connaissent de leur pays d'origine ? C'est pourquoi il nous semble important d'observer comment leur identité alimentaire se reflète dans leurs créations culinaires : cherchent-ils à recréer ce qui se fait dans leur pays, s'attachent-ils davantage à réaliser quelque chose en rapport avec le pays d'arrivée, quelle est leur réaction face à l'adaptation d'un plat qu'ils connaissent ? Il est important également de souligner que la vision extérieure des migrants joue un rôle important. Les plats nationaux ne peuvent-être considérés comme tels, uniquement s'il existe l'autre, celui qui peut identifier une société en tant que telle. Les nations s'associent à la nourriture, donc si vous dites que vous êtes Mexicain ou Français, l'autre va associer un certain repas à ce groupe social. Et en arrivant dans le nouveau groupe social, la

question est de savoir s'ils continueront à manger comme dans leur nation (HUBERT in CRENN, 2017, p.83).

Sous ces observations, au-delà de la connaissance des sources de la créativité, qui ont déjà été développées par certains auteurs auparavant, l'objectif de cette recherche est de comprendre **en quoi, la diversité socio-culturelle des participants dans Tout le Monde à Table ! influence-t-elle le processus de création culinaire ?** Comment, le fait de réunir un amateur et un professionnel, une personne de France et une personne d'une autre région, peut influencer la création de la recette finale ? A cette fin, les différents profils des participants seront étudiés, dans une perspective d'identité individuelle mais aussi collective.

3.2 - Hypothèses

Grâce au cadre théorique et aux observations qui ont été faites jusqu'à présent sur les binômes dans le cadre du projet TLMAT !, les hypothèses suivantes peuvent être proposées afin de répondre à la problématique.

Hypothèse 1 - La diversité culturelle

Le processus culinaire est influencé par la diversité culturelle des participants, qui conservent les normes et les valeurs de leur société d'origine, de sorte qu'ils se retrouvent dans un jeu de proposition, d'acceptation et parfois même de rejet pour parvenir à un accord sur la création finale.

Pour BESSIERE (2012), l'une des sources d'innovation est le regard extérieur, l'inconnu. En ce sens, c'est la personne d'origine différente qui apporte ce point de vue. Les deux individus sont confrontés à des normes et des valeurs différentes. La part symbolique que les individus attachent à la nourriture peut avoir une connotation différente. Dans ce cas, nous

pouvons prendre l'exemple de l'épice, largement utilisée dans la cuisine mexicaine et appréciée par les chefs mexicains, mais qu'ils ont décidé de ne pas utiliser parce que les étudiants français et, en fin de compte, les clients auxquels la recette était destinée ne l'accepteraient pas. En ce qui concerne l'origine, il ne s'agit pas seulement du lieu de naissance des participants mais aussi des descendants des participants, de l'histoire de la famille. On peut le constater dans le cas du binôme 2, où l'étudiante a proposé d'adapter un plat d'Espagne, car sa grand-mère est espagnole et c'est une cuisine qui est dans sa famille depuis qu'elle est enfant.

Hypothèse 2 : La diversité professionnelle

Le parcours professionnel de chaque participant à Tout le Monde à Table ! permet de penser la création finale selon les normes du milieu professionnel de la gastronomie en y ajoutant la perspective inconnue des amateurs de cuisine.

Comme on peut le voir dans le Chapitre 2, la maîtrise des techniques et des procédés culinaires permet de développer la créativité, mais pas seulement, les interactions avec le milieu professionnel donnent à l'auteur une vision plus large de la nouveauté. Pour BONNET et VILLAVICENCIO (2016)

« La créativité doit se penser par rapport à ce qui constitue une culture professionnelle commune, des valeurs, des façons explicites ou implicites de faire face à différents problèmes, et par des configurations spécifiques de relations de travail et de segmentation professionnelle (Bucher & Strauss, 1992). [...] La fréquentation et l'intégration au milieu professionnel permettent une plus grande connaissance des productions et nouveautés culinaires, ce qui participe dans le même temps à une plus grande connaissance des nouveautés mobilisables et ajustements à effectuer » (Bonnet et Villavicencio, 2016).

Ceci du point de vue d'un cuisinier savant, mais dans le cas des participants amateurs, leur « manque de connaissances » peut influencer l'apport d'un regard extérieur, hors de la norme, donnant ainsi de l'ampleur au processus

créatif. En ce sens, la créativité culinaire est à la fois dans et hors de la norme.

Hypothèse 3 : La diversité des ressources matérielles

Le processus de création culinaire chez TLMAT ! est influencé par les ressources matérielles disponibles, tant en termes d'ingrédients que d'ustensiles.

Cette hypothèse est centrée sur le fait que la disponibilité des ingrédients et du matériel de cuisine influencera le choix des recettes des participants. Par exemple, comme on peut le lire dans la section précédente concernant les migrants, lorsqu'ils ne trouvent pas les ingrédients dans le pays d'arrivée, ils cherchent à les substituer ou préfèrent parfois ne pas faire la recette. En ce sens, nous cherchons à observer quelles sont les actions des participants lorsqu'ils disposent d'une diversité de ressources matérielles. Il convient de noter que, dans ce cas, il existe de nombreuses variables, car certains binômes ont été financés mais les participants ont dû utiliser certains ingrédients, tandis que d'autres ne l'ont pas fait, ils ont donc dû s'adapter. En ce sens, la diversité leur permet de créer des plats auxquels ils n'auraient jamais pensé ou de se limiter à ce qu'ils ont sous la main ?

Autres formes de diversité

D'autres facteurs, tels que l'âge ou le sexe, pourraient également être étudiés pour comprendre s'ils influencent le processus de création culinaire, mais en raison des contraintes de temps de cette recherche, ils ne peuvent être développés. De plus, dans le cadre des binômes réalisés jusqu'à présent, il n'y a pas suffisamment de données permettant de le vérifier. En ce sens, ils sont laissés pour une analyse future.

CONCLUSION

Ainsi, dans cette première partie, le contexte régissant l'ensemble du travail de recherche a été présenté. En ce sens, il a été montré comment les missions qui m'ont été confiées lors de mon stage chez Altermakers ont servi à développer une problématique autour des sciences sociales appliquées à l'alimentation. Le premier chapitre montre que *TLMAT !* peut être étudié sous différents angles, mais pour les besoins de cette recherche, il ne sera étudié que sous l'angle culinaire. Le deuxième chapitre a permis de visualiser les différentes recherches qui ont été menées sur le thème de la créativité culinaire et de l'identité alimentaire. De cette façon, il a été possible de comparer les documents trouvés, permettant de circonscrire le projet uniquement dans la partie de la création culinaire et non de l'innovation, puisque, comme on peut le lire, cette dernière implique un changement dans les normes et les valeurs de la société dans laquelle elle est appliquée, une situation qui ne peut pas être étudiée en raison du temps disponible pour développer cette recherche. En même temps, le sujet sera étudié sous l'angle de la cuisine populaire et de la cuisine savante, puisque les participants ne sont pas seulement des chefs professionnels, mais aussi des amateurs de cuisine. Sous ces prémisses, dans le dernier chapitre, le problème à étudier a été décrit, ainsi que trois réponses possibles à celui-ci. Dans la partie suivante, la méthodologie qu'il a été décidé d'utiliser pour les corroborer sera développée.

PARTIE 2 – CONSTRUCTION DE LA METHODOLOGIE

INTRODUCTION

Dans la première partie, on a pu observer que l'alimentation est un acte qui présente de nombreux aspects pouvant expliquer le fonctionnement d'une société, mais en même temps, étant un acte quotidien, on ne lui a pas accordé l'importance qu'il devrait avoir. Il est donc important de déterminer une méthodologie qui donne à la recherche le sérieux nécessaire grâce à des faits qui permettent d'expliquer la réalité, non seulement par des hypothèses, mais aussi en la vérifiant. D'autre part, l'établissement d'un processus méthodologique permet à d'autres chercheurs de reproduire l'étude dans d'autres contextes, ce qui, en théorie, devrait fournir les mêmes résultats. D'où l'importance pour le chercheur de prendre position pour étudier le problème et l'expliquer en détail.

En ce sens, cette recherche s'attache à comprendre le processus culinaire et à déterminer si les différentes variables évoquées dans les hypothèses y jouent un rôle. Pour cette raison, l'objectif est d'utiliser une méthode où, au-delà des pratiques déclarées, les pratiques, opinions et symboles observés dans l'ensemble du processus sont également pris en compte. Dans ce cas, grâce à la structure du mouvement *Tout le Monde à Table !*, nous avons la possibilité de rencontrer les participants à deux moments différents : lors de la première réunion et, quinze jours plus tard, lors de la seconde, où ils réalisent les plats. C'est sous ces critères que se définit la méthodologie appliquée dans cette étude.

Le premier chapitre traite de l'étude de l'alimentation dans les sciences sociales et des différents problèmes rencontrés par les chercheurs. Elle aborde également les différents niveaux à partir desquels elle peut être étudiée et celui qui fait l'objet de cette recherche. Le deuxième chapitre développe la méthodologie que l'on a décidé d'utiliser dans ce travail ainsi que les différentes techniques et leur justification, d'autre part il précise comment la population étudiée a été sélectionnée. Enfin, dans le troisième

chapitre, l'accent est mis sur la collecte des données, notamment sur la manière dont le processus s'est déroulé sur le terrain et sur les limites et problèmes rencontrés en cours de route, afin de laisser place à l'analyse des données, dans la troisième partie.

CHAPITRE I – ETUDIER L'ALIMENTATION

Manger dans des conditions normales est un acte quotidien, nous mangeons pour survivre. En même temps, c'est un objet d'étude très large, par exemple, si nous voulons étudier ce que nous mangeons, comment nous mangeons, pourquoi, quand... et la liste pourrait continuer. D'autre part, elle peut être analysée à partir de différents domaines tels que la psychologie, l'économie ou la sociologie, c'est pourquoi il est très important de délimiter le domaine d'étude ainsi que de déterminer une méthode de recherche appropriée pour recueillir les données que nous recherchons. Dans ce chapitre, les différentes manières d'aborder le sujet à partir des sciences sociales sont présentées de manière générale.

I.1 - Niveaux d'étude

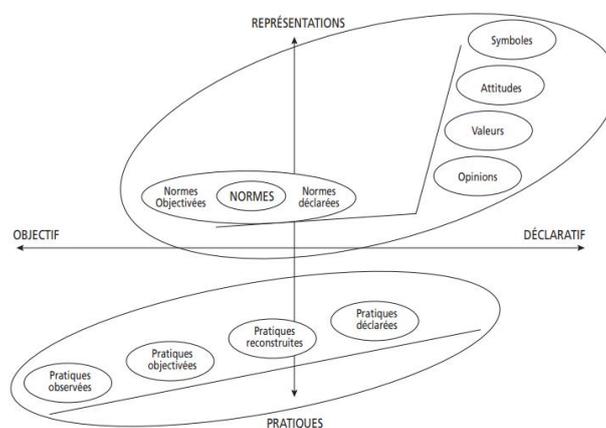
POULAIN (2012) affirme qu'il y a trois problèmes méthodologiques à prendre en compte dans l'étude de l'alimentation :

- Déterminer si l'on veut connaître les pratiques (ce que les gens font réellement) ou les représentations alimentaires (le discours de ce qu'ils font).
- Tenez compte de la diversité des méthodes de collecte et veillez à ne pas considérer les réponses comme équivalentes lorsque vous comparez deux méthodes différentes.
- Déterminer les niveaux d'entrée : par exemple, au niveau de l'État, des achats alimentaires ou des pratiques des ménages, ou de la consommation individuelle.

En ce qui concerne le premier problème soulevé, entre pratiques et représentations, on peut distinguer différentes catégories qui vont déterminer la réalité de la situation. Parmi les pratiques, Poulain décrit quatre catégories différentes : observées, objectivées, reconstruites et

déclarées. En revanche, en ce qui concerne les représentations, les normes, les opinions, les valeurs, les attitudes et les symboles peuvent être distingués à différents niveaux. Par exemple, un participant peut dire qu'il consomme normalement « beaucoup de viande », ce qui serait une pratique déclarée, mais cela peut changer lorsqu'on observe le participant, soit par sa consommation domestique, soit par ses achats, en constatant que la réalité est différente. Dans ce même discours, il est également nécessaire de prendre en compte ce que signifie « beaucoup » dans le contexte de l'individu et du groupe social auquel il appartient, ainsi que de la société dans laquelle il est étudié ; en même temps, il est nécessaire de vérifier cette information, car il existe de nombreux facteurs qui peuvent modifier sa réponse. C'est pourquoi il est d'une importance capitale de déterminer dès le départ où l'aliment est étudié. La figure suivante, proposée par POULAIN (2012), montre les différents niveaux des catégories de pratiques et de représentations qui peuvent être étudiées :

Figure 2 Les niveaux du fait alimentaire (Poulain, 2012, p. 525).



Par exemple, dans une approche qualitative, des entretiens semi-directifs peuvent être utilisés pour reconstituer les pratiques et comprendre les normes, valeurs et symboles que les individus attachent à un ou plusieurs éléments de leur régime alimentaire. Par exemple, la technique du « rappel de 24 heures » peut être utilisée pour comparer les représentations avec les pratiques déclarées.

1.2 L'espace social alimentaire

Une autre approche de l'étude de l'alimentation consiste à examiner les différentes dimensions du modèle alimentaire. Les pratiques alimentaires peuvent être observées dans différents espaces où l'individu peut, et a une certaine liberté de choix, comme nous l'avons déjà évoqué dans la première partie. Contrairement à la partie nutritionnelle et géographique, où l'individu est déterminé par la nécessité de consommer suffisamment de nutriments pour survivre et, d'autre part, de manger, en théorie, ce qui est à sa portée. Dans ce sens, Condominas et Poulain, font une description des différents espaces de liberté pour l'individu, parmi lesquels on trouve :

- Le système alimentaire
- Les habitudes de consommation
- L'espace culinaire
- L'espace du comestible

À tout cela s'ajoute la transversalité de la temporalité alimentaire, comme les saisons de l'année, ainsi que l'espace de différenciation sociale. Chacune de ces dimensions offre au chercheur un niveau d'observation différent et donc une forme différente de collecte de données.

En ce sens, cette recherche se base sur l'étude de l'espace culinaire, notamment ceux observés lors de la deuxième rencontre des binômes réalisée dans TLMAT !, afin de comprendre comment ils arrivent à une création culinaire. C'est pourquoi nous nous concentrerons sur les symboles que chaque participant associe aux préparations, et qui se reflètent dans le processus de cuisson et donc dans la création finale. « *Du point de vue sociologique, la cuisine est l'ensemble des opérations symboliques et des rituels qui, s'articulant sur des actions techniques, participent à la construction de l'identité alimentaire d'un produit naturel et le rendent consommable.* » (POULAIN, 2012, p. 368). Les créations de chaque binôme, au-delà de la présentation d'un plat consommable, peuvent être étudiées plus en profondeur afin de comprendre la structure de la société d'origine des participants.

CHAPITRE 2 LA METHODOLOGIE

Une fois que la dimension à partir de laquelle cette recherche sera étudiée a été définie, il est nécessaire de déterminer une méthodologie qui nous permettra d'obtenir les résultats souhaités. Pour cela, il est nécessaire de prendre en compte différents facteurs tels que le moment de la recherche, la facilité ou la difficulté d'accès au domaine d'étude, les aspects économiques tels que le transport ou la rémunération des participants, ainsi que les différentes manières de conserver les données pour une analyse ultérieure. Dans ce chapitre, la méthodologie et la raison pour laquelle elle a été choisie sont présentées.

2.1 - La méthode

Une fois le décor planté, la première étape a consisté à comprendre la mission de la recherche. C'est pourquoi la première étape a été d'approcher l'entreprise, pour savoir ce qui avait déjà été fait et ce qui pouvait être proposé comme nouveau ou différent. Comme vous pouvez le lire dans la première partie, le projet se concentre sur le mouvement *Tout le Monde à Table !*, où il y a trois thèmes principaux : la nourriture, la création de recettes à quatre mains et la solidarité. En ce sens, il a été décidé de concentrer ce travail sur la deuxième réunion, où les recettes sont réalisées. Dans un deuxième temps, une étude de la littérature existante a été réalisée, principalement sur les thèmes de la créativité, de l'alimentation et de la diversité. En ce qui concerne le thème de la créativité, ce sont principalement des auteurs américains qui l'ont étudié, notamment sous l'angle du management et des organisations commerciales. En même temps, il y avait des discussions avec mes coéquipiers, notamment Jean Fox, sur le processus d'innovation. Dans ce cas, elle n'est pas axée sur l'aspect culinaire mais sur la « création » de nouveaux produits. En ce qui concerne l'alimentation, plusieurs perspectives peuvent être adoptées, comme nous l'avons déjà mentionné au début, mais dans cette recherche,

nous nous concentrons sur les sciences sociales, plus précisément sur la sociologie, et plus particulièrement sur l'espace culinaire. En ce qui concerne la diversité, l'objectif était de savoir si la diversité culturelle et professionnelle influence la créativité. Comme on peut le voir dans la première partie, certains auteurs ont déjà abordé la question de la créativité en cuisine, par exemple ZANCANARO (2016) et BONNET et VILLAVICENCIO (2016), bien que leurs travaux se concentrent principalement sur l'étude de la cuisine savante. Cette recherche s'attache à comprendre le processus de création culinaire lorsqu'il est réalisé conjointement, à quatre mains, et avec des personnes aux profils différents, tant sur le plan culturel que professionnel et générationnel.

Pour essayer d'obtenir les résultats souhaités, il est nécessaire de réfléchir à la méthode à utiliser. Dans les sciences sociales, il existe deux grandes façons d'obtenir des données en fonction de l'objectif poursuivi : les études qualitatives d'une part, et les études quantitatives d'autre part :

- *Études quantitatives : s'appliquent à une population large, où l'on souhaite obtenir des résultats plus précis et qui doivent être considérés comme la représentation d'un groupe. Dans ce cas, les questionnaires sont utilisés.*
- *Études qualitatives : un petit nombre d'individus, qui à la fin de l'étude ne sont généralement pas considérés comme une représentation d'un groupe, mais plutôt comme un échantillon. Il peut s'agir d'observations ou d'entretiens individuels ou collectifs. Cette méthode est généralement utilisée dans une phase exploratoire, comme c'est le cas dans cette enquête¹⁶.*

Au-delà de la recherche d'une représentation dans la société, l'objectif de cette recherche est de comprendre ce qui arrive à un petit groupe d'individus. Selon DA SILVA, « *Le but de la recherche qualitative est d'aider*

¹⁶ Extrait du mémoire : Perez, Mayra, *Les pratiques alimentaires chez les migrants mexicains à Toulouse*, M1 SSAA, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès, 2020.

à comprendre les phénomènes sociaux dans leur contexte naturel. Elle essaye de définir un critère et d'en connaître les variations en fonction de différentes circonstances. » (DA SILVA, 2001, P. 118). L'un des facteurs déterminants pour le choix de ce type de méthode était la taille des participants, car jusqu'à la rédaction de cette thèse, seuls cinq binômes avaient été conclus, soit un total de dix participants, dont l'un avait déjà eu lieu avant le début de l'étape.

En ce sens, il a été décidé de réaliser une étude qualitative, permettant d'obtenir non seulement les pratiques, mais aussi les opinions, normes, valeurs et symboles de chaque participant.

« Dans un souci de dialogue avec l'approche quantitative, la méthode qualitative par entretiens et observation participante permet à la fois d'en pointer les lacunes et de les combler partiellement, mais surtout d'informer sur d'autres éléments tels que les rapports de genre [Chaudron, 1983 ; Chaudron et Zaidman, 1997], l'organisation et le contenu des repas, le lien entre alimentation et santé [Marenco, 1988], mais aussi l'ensemble des éléments liés aux trajectoires sociales et aux rapports familiaux et conjugaux [Pétonnet, 1985 ; Schwartz 1990], difficilement observables dans les enquêtes statistiques. » (REGNIER ET AL., 2009).

En cherchant à comprendre si la pluralité joue un rôle dans le processus créatif, nous pensons qu'une étude qualitative est la plus appropriée.

La méthode qualitative utilise différentes techniques pour collecter les données, dont les plus courantes sont les entretiens et l'observation. DA SILVA (2011) propose la liste suivante :

- Étude de documents - analyse de divers écrits ou audios, issus de réunions ou archivés au fil du temps tels que des lettres ou des carnets de terrain.
- Observation non participante - Observation de ce qui se passe dans l'environnement, sans aucune intervention du chercheur.

- Observation participante - Observation dans laquelle le chercheur intervient activement en posant des questions ou en participant aux activités de l'objet étudié.
- Entretien approfondi - Série de questions visant à obtenir des informations spécifiques, soit sur une période de la vie de la personne interrogée, soit sur un sujet précis.
- Entretien de groupe ou focus groups - Interviews menées auprès d'un groupe de personnes afin d'obtenir des réponses à partir de leur interaction entre elles, de la discussion ou en complément.
- Entretien avec un groupe nominal - Cette méthode permet de recueillir des informations par le biais d'une expression verbale et écrite. Le facilitateur centralise les expressions qui restent individuelles.
- Entretiens directs - Le chercheur a une série de questions auxquelles il doit répondre, sans permettre à la personne interrogée de s'en écarter, les réponses sont concrètes.
- Entretiens semi-directifs - L'objectif est de recueillir des données sur certains sujets, mais l'entretien est conçu de manière à laisser une certaine liberté à la personne interrogée pour aborder d'autres sujets connexes.

2.2 - Choix de l'outil

Comme vous avez pu le constater dans le Chapitre 1 de la première partie, le projet *TLMAT !* se développe en plusieurs étapes, ce qui a permis de contacter les participants au moins deux fois, lors de la première et de la deuxième réunion. En outre, l'objectif de l'ensemble de la recherche est de comprendre le processus culinaire au sein de la réunion. En vertu de ces deux critères, il a été décidé d'appliquer une combinaison de techniques de

recherche : d'une part, des entretiens semi-directifs et d'autre part, l'observation participante. Pour COMBESSIE

« Diversifier les méthodes, c'est croiser les éclairages, créer les conditions d'une stéréoscopie par superposition d'images produites à partir de points de vue différents, diversifier les objets ; c'est à la fois multiplier les informations et renforcer les possibilités de comparaison et d'objectivation, ces bénéfices étant d'autant mieux assurés que chaque méthode est développée et approfondie dans la logique qui lui est spécifique » (COMBESSIE, 2017).

Cela nous a permis d'avoir une première vision du thème et une première approche avec les participants, comme une phase exploratoire, puis de compléter les informations lors de la deuxième réunion, en ayant accès non seulement à ce qui a été déclaré par les participants mais aussi à ce qui a été observé lors de leur rencontre autour de la cuisine. La combinaison des deux techniques permettra lors de l'analyse d'avoir la vision des participants, des pratiques déclarées et des pratiques observées. Ainsi qu'une approche de la réalité à travers leur comportement. Dans ce cas, le chercheur doit être attentif non seulement au résultat final de ce qu'il prépare, la recette, mais aussi à tout le processus de création de celle-ci.

2.2.1 - L'entretien semi-directif

En ce qui concerne la première technique, SAVUVAYRE considère que *les entretiens sont la méthode la plus efficace pour obtenir ces résultats dans les délais voulus.*

« L'enquête par entretien est ainsi particulièrement pertinente lorsque l'on veut analyser le sens que les acteurs donnent à leurs pratiques, aux événements dont ils ont pu être les témoins actifs ; lorsque l'on veut mettre en évidence les systèmes de valeurs et les repères normatifs à partir desquels ils s'orientent et se déterminent (Blanchet et Gotman, 2007, p. 24) » (SAUVAYRE, 2013).

Les entretiens en tête-à-tête permettent une interaction entre l'intervieweur et l'interviewé. Ces entretiens font ressortir le « savoir » de

l'interviewer, le font parler. Selon les questions posées, le chercheur peut obtenir une étude approfondie sur les pratiques déclarées, les normes, les opinions, les symboles ou les attitudes. Il existe trois types d'entretiens, direct, semi-direct et informel, chacun avec une rigueur plus ou moins marquée. Les deux premières nécessitent une structuration préalable pour permettre au chercheur de collecter des données sur des sujets spécifiques et sont organisées de manière planifiée, tandis que la dernière ne dispose pas de guide, mais est réalisée sur place.

Pour ce travail, nous avons décidé d'utiliser des entretiens semi-directifs, car nous ne cherchions pas de réponses concrètes, mais plutôt une approche des opinions de l'interviewé.

« L'entretien semi-directif est donc une conversation ou un dialogue qui a lieu généralement entre deux personnes. Il s'agit d'un moment privilégié d'écoute, d'empathie, de partage, de reconnaissance de l'expertise du profane et du chercheur. Ce dernier ayant établi une relation de confiance avec son informateur va recueillir un récit en s'appuyant sur un guide préalablement testé et construit à l'issue de travaux de recherche exploratoire. » (IMBERT, 2010)

Pour ce faire, il a été nécessaire de créer une grille préliminaire qui permettrait au chercheur de poser des questions pertinentes sur les sujets étudiés et en même temps de n'oublier aucune information face à la personne interrogée. Il est également nécessaire d'effectuer un test exploratoire, afin de voir si les questions sont compréhensibles pour l'autre personne.

« Les entretiens de pré-enquête ou exploratoires permettent de tester des pistes, de se familiariser avec le terrain, de s'entraîner à questionner et à écouter, de construire progressivement le guide d'entretien et de le tester. Cette étape est à la fois essentielle pour construire la problématique de la recherche, élaborer les hypothèses, et choisir les méthodes les plus appropriées à l'objet de recherche » (SAUVAYRE, 2013).

Les entretiens semi-directifs laissent à la fois la personne interrogée et l'enquêteur une certaine liberté de s'exprimer. *« Ce type d'entretien est*

approprié lorsque l'on souhaite approfondir un domaine spécifique et circonscrit, explorer des hypothèses sans qu'elles soient toutes définitives, et inviter l'enquêté à s'exprimer librement dans un cadre défini par l'enquêteur » (SAUVAYRE, 2013).

Il convient de noter que lors de la réalisation d'entretiens, le chercheur doit respecter un rôle qui le tient à l'écart de l'entretien afin de ne pas influencer les réponses des personnes interrogées, mais il doit en même temps rechercher leur confiance afin d'avoir accès à des données qui ne sont pas toujours visibles au premier plan. C'est pourquoi les connaissances préalables du chercheur jouent un rôle important, car il sera préparé aux réponses possibles qui peuvent lui être proposées. *« L'empathie dans l'entretien représente un vrai dilemme dans lequel la combinaison de l'empathie et de la « juste distance » et celle du respect et du sens critique sont particulièrement difficiles à obtenir » (DE SARDAN, 2008, Cité en Imbert, 2010).* Un autre aspect qui, dans ce cas, a joué en notre faveur, mais avec lequel nous avons dû faire attention à ne pas tomber dans le nationalisme, est le fait que trois des participants étaient de la même origine que le chercheur, ce qui signifie qu'ils n'ont pas eu à expliquer ou à justifier leurs actions à chaque instant.

« La proximité culturelle avec l'interrogé constitue un avantage méthodologique vis-à-vis de l'enquête. En effet, l'interprétation du témoignage et des phénomènes décrits est d'autant plus aisée que l'on parle la même langue, que l'on a grandi sur le même territoire national et que l'on possède la même culture. Disposer d'un contact familier et immédiat présente parfois des avantages car souvent, en dehors de l'infiltration souhaitée, il est difficile pour le chercheur d'accéder à l'objet de son enquête (Ouattara, 2004 : 12) » (FORESTIER ET MORELLI, 2016, p. 5).

Toutefois, dans ce cas, on a pris soin de ne pas exclure les autres participants à la conversation.

2.2.2 L'observation

La deuxième technique que nous avons décidé d'utiliser est l'observation pendant la deuxième réunion des participants, directement dans la cuisine. Cette technique est l'une des plus utilisées, notamment en anthropologie et en sociologie, et vise à se rapprocher le plus possible de l'objet d'étude, en analysant non seulement ce qu'il dit mais aussi ses attitudes ou ses réponses à l'environnement.

« Observer, c'est vivre avec ou, du moins, être proche, à portée ; c'est regarder de près. Sauf à se dissimuler (point de déontologie), c'est aussi s'exposer (aux regards, à l'attention, aux commentaires, aux interpellations ou à toute autre forme de traitement social). Des diverses approches de la sociologie, l'observation est celle qui implique la proximité physique la plus durable et la gamme la plus diversifiée de conduites, d'interactions et, partant, de méthodes » (COMBESSIE, 2007).

En ce sens, le chercheur doit être attentif à tout ce qui se passe, et dans la mesure où il note tout ce qui l'inquiète, le surprend ou confirme ce qui a déjà été dit. C'est pourquoi le chercheur doit faire preuve de rigueur lors de la réalisation de la recherche.

« L'observation, quant à elle, est utile pour comprendre plus que ce que les gens disent à propos de situations (complexes) (Bowling, 1997). Plus que regarder autour de soi, il s'agit d'enregistrer activement des informations selon un certain nombre de dimensions, telles que les lieux, les personnes (les acteurs) et des activités (Spradley, 1980). Observer signifie porter son attention sur

1. *Le détail de l'observation,*
2. *L'information visuelle ainsi qu'auditive,*
3. *La dimension temporelle,*
4. *L'interaction entre les personnes, et*
5. *L'établissement de liens avec catégories mentales (Mortelmans, 2009). » (En KOHN ET CHRISTIAENS, 2014).*

Afin de ne manquer aucun détail, l'observateur utilise différents outils, par exemple avant la réunion, il/elle établit un plan d'observation, dans lequel il/elle planifie ce qui va se passer, par exemple le lieu, les personnes, la disposition de l'espace,

« Il s'agit d'une prévision à long terme, ouverte et nécessairement évolutive : « Établir un plan de travail général définissant plus précisément le but poursuivi (sous forme, par exemple, de questionnaire détaillé), la région à étudier et, en première approximation (qui sera révisée selon les circonstances et les contacts directs), les étapes de la recherche et, dans une équipe de plusieurs chercheurs, la division du travail » [Maget, 1953] » (COMBESSIE, 2007).

Ce plan est accompagné d'une grille des éléments à observer, tels que le comportement des acteurs, des mots spécifiques ou des objets tels que des ustensiles ou des ingrédients. Comme dans le cas des entretiens à double sens, ces deux éléments tendent à être modifiés au cours de la recherche, en les adaptant à chaque participant et en fonction du terrain attendu. Au moment de l'observation, lorsque le chercheur se trouve sur le terrain d'étude, un journal de terrain est utilisé pour enregistrer, de préférence sur place, toutes les informations inconnues et les réactions à celles-ci. Il est nécessaire de « noter tout ce qui attire l'attention est la règle : ce qui va dans le sens des idées reçues, ce qui déconcerte, ce qui paraît dépourvu de sens pour la recherche. Savoir où et quand il doit être rempli est fonction de la situation : la seule règle est

« Le plus vite possible. [...] Dans le journal sont notées l'information la plus factuelle (choses vues, entendues) et les premières réactions à cette information : impressions, émotions, analyses faites sur le vif, questions nouvelles ou reformulées, analogies entre ce qui vient d'être observé et ce qui est déjà connu par ailleurs, informations complémentaires qui paraissent souhaitables, personnes à rencontrer... » (COMBESSIE, 2007).

KOHN ET CHRISTIAENS (2014) ajoutent que les listes de contrôle peuvent également être utilisées pour collecter les données que vous recherchez.

Pour observer, il faut noter tout ce que l'on voit, aussi petit que cela puisse paraître, car il y a tellement d'informations que l'on peut parfois les oublier. Dans ce cas, l'enregistrement des rencontres s'est fait sous forme de notes, de photographies, d'extraits audio et vidéo, ce qui, d'une part, était bénéfique car cela évitait les informations manquantes.

2.3 - Population

Cette recherche se concentre sur une approche non probabiliste, réalisée par sélection raisonnée, c'est-à-dire que la sélection des participants n'a pas été effectuée au hasard, mais selon des critères spécifiques, car il fallait suivre un protocole permettant d'analyser l'engagement de chaque participant dans le projet, ainsi que sa situation personnelle.

« Les méthodes par choix raisonné reposent fondamentalement sur le jugement, et se distinguent en cela des méthodes probabilistes dont l'objectif consiste précisément à éliminer cette subjectivité. Contrairement aux méthodes d'échantillonnage probabiliste, la constitution d'un échantillon par choix raisonné ne nécessite pas de base de sondage » (ROYER ET ZARLOWSKY, 2014).

Dans ce cas, comme mentionné dans le Chapitre 1, nous avons eu recours à un questionnaire qui nous permettrait de savoir dès le départ si la personne était apte à participer au projet ou non. Les participants pouvaient poser leur candidature sans distinction de sexe, d'âge, de profession ou de lieu de résidence et leurs données seraient conservées pour le moment où le partenaire idéal serait trouvé. Dans cette sélection, le critère déterminant pour accepter les passionnés de cuisine était qu'ils se trouvent dans une situation difficile (financière, d'emploi, de solitude...), puisque, comme mentionné dans la première partie, l'un des objectifs du projet est de contribuer à générer du lien social en période de crise. En ce sens, le questionnaire comprend quelques questions qui cherchent à connaître l'état général et émotionnel de la personne, en essayant toujours d'éviter de stigmatiser les participants.

A cela s'ajoute une autre sélection qui a trait à mon mémoire de maîtrise 1 et qui réside dans l'étude des binômes composites entre chefs professionnels et amateurs de différentes nationalités. Selon DA SILVA (2001)

« L'objectif n'est pas d'avoir une représentation moyenne de la population mais d'obtenir un échantillon de personnes qui ont un vécu (éventuellement de la manière la plus aiguë), une caractéristique ou une expérience particulière à analyser. L'objectif est de constituer un échantillon permettant la compréhension de processus sociaux. L'échantillon est destiné à inclure autant que possible les individus porteurs des critères pouvant affecter la variabilité des comportements. » (p. 119).

Cela a permis d'avoir des participants très différents et donc de réaliser l'étude de cas multiples.

« Le choix raisonné est utilisé pour les études de cas multiples. Chaque cas est sélectionné selon des critères théoriques incluant la similitude ou au contraire le caractère dissimilaire (Glaser et Strauss, 1967 ; Eisenhardt, 1989 ; Yin, 2014 ; Eisenhardt et Graebner, 2007). Yin (2014) appelle ainsi réplique littérale les démarches reposant sur la sélection de cas similaires et réplique théorique celles qui s'appuient sur des cas non similaires et pour lesquels l'application de la théorie étudiée devrait aboutir à des résultats différents » (ROYER ET ZARLOWSKY, 2014).

D'autre part, nous comprenons que ce type de sélection des participants ne montre pas une représentation de la population, donc les résultats ne doivent pas être généralisés. Néanmoins, les résultats peuvent inciter à poursuivre les recherches sur certains sujets. Selon ROYER ET ZARLOWSKY (2014)

« pour les petits échantillons, une méthode par choix raisonné donne d'aussi bons résultats qu'une méthode probabiliste. En effet, le recours au jugement pour sélectionner les éléments est à l'origine de biais mais, dans un petit échantillon aléatoire (d'une quinzaine par exemple), la variabilité des estimations est tellement élevée qu'elle occasionne des biais au moins aussi importants (Kalton, 1983) »

Pour cette raison, les résultats doivent être analysés dans une perspective à petite échelle pour être vérifiés à grande échelle.

Comme mentionné dans la première partie, jusqu'en juin 2020, sept binômes étaient en cours, cinq d'entre eux avaient été réalisés avec succès ; un est en pause en raison de l'indisponibilité du professionnel de la cuisine

après la réouverture du restaurant ; et le seul qui a été réalisé entre deux professionnels a dû être annulé en raison d'un problème de communication entre les participants. Le tableau suivant présente les caractéristiques socio-démographiques des participants sélectionnés pour ce travail. Ils donneront un aperçu de la création culinaire en situation de pluralité, malgré le fait qu'il s'agisse d'un petit échantillon :

Tableau 3 Participants Tout le Monde à Table! (Juin 2020)

Binôme	Participant	Activité Professionnelle	Lieu d'origine	Situation familiale	Enfants	Genre
1	1	Chef	France	Marié	Oui	H
	2	Etudiant	Syrie	Célibataire	Non	H
2	3	Chef	France	Marié	Oui	H
	4	Etudiante	France	Célibataire	Non	F
3	5	Chef	Mexique	Mariée	Oui	F
	6	Apprenti cuisine	France	Célibataire	Non	H
4	7	Chef	Mexique	Mariée	Oui	F
	8	Apprenti cuisine	France	Célibataire	Non	H
5	9	Chef pâtissière	France	Marié	Oui	H
	10	Etudiant	Mexique	Célibataire	Non	H

Il est important de noter que les participants ont été sélectionnés sur la base du mouvement et qu'à partir de celui-ci, ils ont été considérés comme l'objet de l'étude, le critère principal étant que tous les binômes de cette recherche avaient terminé la création de leur recette au moment de la rédaction (juin). Malgré cela, il est important de noter qu'il s'agit d'une sélection de participants avec des variables différentes, une question importante dans la construction de l'échantillon.

« ... l'échantillon se doit d'être « constitué à partir de critères de diversification » (MICHELAT, 1975, p. 236). Sachant que votre échantillon sera de taille réduite, par rapport à une enquête par questionnaire, tendre vers une variété de cas différents, vers l'hétérogénéité du corpus, est indispensable pour vous donner toutes les chances d'accéder à tous les types d'enquêtés que compte le terrain choisi » (SAUVAYRE, 2013).

Nous précisons que sur les cinq binômes pris en compte dans cette recherche, nous n'avons été directement impliqués que dans trois d'entre eux, du début (recherche de participants) au moment du partage de la recette (événement de vente solidaire). Quant aux deux autres, dans l'une d'entre elles, notre participation était basée uniquement sur l'observation, une autre personne étant celle qui a animé la réunion. Néanmoins, ce moment nous a servi de pré-évaluation du guide d'entretien, afin de l'améliorer et de l'adapter aux prochains participants. En ce qui concerne le premier binôme, il a été réalisé avant notre arrivée sur le stage, nous n'y avons donc pas participé, mais comme il a été enregistré sur vidéo, nous avons considéré que les données pouvaient être pertinentes pour cette recherche. Le tableau suivant montre avec un X les binômes auxquelles nous avons participé directement.

Tableau 4 Participation directe du chercheur.

Binôme	1er rencontré	Deuxième rencontre	Entretien	Observation participante	Partage de recettes
1					
2	X	X		X	
3	X	X	X	X	X
4	X	X	X	X	X
5	X	X	X	X	X

CHAPITRE 3 - LA DEMARCHE SUR LE TERRAIN

Les outils choisis ne sont pas toujours définis à 100%, c'est pourquoi ils doivent être testés plusieurs fois avant d'être considérés comme définitifs, afin que les données obtenues soient aussi détaillées que possible et que les questions soient claires pour le groupe sélectionné. Ce chapitre explique comment le travail de terrain s'est déroulé, tant dans la première phase de prise de connaissance des participants que dans la seconde phase en cuisine. Il aborde également les limites de la recherche et les problèmes qui sont apparus au cours de cette phase.

3.1 - Phase I - La première rencontre

Lors de la première réunion, le protocole du projet a été suivi et des entretiens semi-directs ont été menés avec les deux participants du binôme en même temps. Le guide de cet entretien (*cf.* Annexe C) est divisé en quatre thèmes importants pour le mouvement : la présentation des participants et son parcours ; leurs envies/idées de création ; l'élaboration de la recette ; et pour conclure leur vision de la manière de partager la recette à l'avenir.

Il convient de préciser que pour les deux premiers binômes étudiés, des méthodes différentes ont été utilisées. Pour le premier binôme, nous avons utilisé la méthode de l'étude de documents, en observant les enregistrements que l'équipe de Tout le Monde à Table ! a fait lors de la réunion tenue en décembre. En ce sens, l'entretien mené par l'équipe a servi à améliorer le guide existant. En ce qui concerne la deuxième rencontre, la participation n'a porté que sur l'observation, l'animation de l'entretien ayant été faite par le client. Cependant, comme il s'agissait de la première réunion à laquelle il participait directement, cela a également permis de faire émerger certains éléments manquants et de les ajouter au guide pour les binômes suivants. Ces deux premières approches ont permis

de commencer à construire le problème et à trouver des idées d'hypothèses.

« L'approche qualitative recueille des données dans le milieu naturel (entretiens individuels ou en groupes, étude d'observations ou de documents, etc.). Ces données induisent une hypothèse. Le chercheur va donc de l'observation à l'hypothèse par une démarche inductive, interprétative. [...] La formulation de l'hypothèse de travail ne se précise qu'au fur et à mesure de la prise des données. Ceci conduit à modifier l'orientation de la méthode, et éventuellement les modalités de constitution de l'échantillon, en cours d'étude. Le chercheur fait donc des aller-retour entre les différentes étapes de la conception de l'étude, au recueil de données et à l'analyse [6]. » (DA SILVA, 2001, P. 118).

Dans les trois autres binômes, la participation s'est faite du début à la fin, permettant une observation tout au long de la réunion. Le tableau suivant indique les dates et les lieux des entretiens et des observations.

Tableau 5 Dates de rencontres

Binôme	1er rencontré	Lieu	Deuxième rencontre	Lieu	Partage de recettes
1		Salle 750g La Table		Cuisine 750 g la Table	
2	25/03/2021	L'auberge de la Camarette	29/03/2021	Cuisine gîte de l'auberge	29/03/2021
3	01/06/2021	Restaurant Itacate	04/06/2021	Restaurant Itacate	05/06/2021
4	22/05/2021	Restaurant Itacate	04/06/2021	Restaurant Itacate	
5	25/05/2021	Café Victoria	04/06/2021	Cuisine 750 g la Table	

La troisième étape¹⁷ du projet a permis une approche plus approfondie du sujet, des entretiens informels ayant été menés à certains moments.

¹⁷ Les trois derniers binômes sont nés dans le but de partager des recettes lors d'un événement solidaire, c'est pourquoi il est question d'une rencontre dans un troisième temps. Ce n'était pas prévu comme objet d'étude, car mon rôle n'était pas d'être en contact avec les chefs, mais d'aider à la vente. Finalement, nous avons participé à différentes activités, ce qui nous a permis d'obtenir des données très enrichissantes pour ce travail.

3.2 - Phase 2 – La deuxième rencontre

La deuxième phase a consisté à élargir les informations par l'observation des participants lors de la deuxième réunion. Comme on peut le voir dans le tableau ci-dessus, cela s'est déroulé dans la cuisine, de sorte que le comportement de chaque participant a été observé tandis que des questions informelles étaient posées selon la structure d'un « récit de vie » afin que les participants puissent se plonger dans leur histoire individuelle et familiale, de l'enfance à aujourd'hui, ainsi que dans leurs interactions avec le monde professionnel et leur parcours migratoire, afin de savoir d'où venait leur inspiration pour créer le ou les plats de la réunion. Ces questions découlent du plan d'observation (*cf.* Annexe D), qui prend en compte les éléments à étudier en profondeur, au-delà des thèmes proposés dans les entretiens, par exemple :

- Le parcours des participants, en tenant compte de leur famille, de leur scolarité, de leurs voyages ou d'autres expériences dont ils ont pu tirer des enseignements.
- Leur lieu d'origine, tant le leur que celui de leurs ancêtres,
- Et enfin, une vue sur l'alimentation quotidienne, à la maison et pour le travail/l'école.

Le développement de ce plan d'observation est présenté à l'annexe X. Elle prend également en compte des éléments techniques à observer tels que le choix des ingrédients, des ustensiles et l'implication de chacun des participants au moment de recréer la recette, en ce sens on pourrait parler du savoir-faire des participants au moment de cuisiner et quel était le rôle qu'ils ont joué au sein du binôme.

Comme on peut le constater, la plupart des réunions ont eu lieu dans un restaurant ou dans la salle à manger du restaurant, ce qui nous semble important à souligner, car ce sont des endroits où il y a beaucoup de bruit

et de distractions. En revanche, lorsqu'il s'agissait du restaurant du chef, par exemple dans le cas du binôme 4, il y avait plusieurs interruptions car la cheffe devait s'occuper de la gestion en même temps.

3.2.1 - Créations culinaires

Lorsque l'on analyse le processus de création culinaire, il faut également tenir compte du produit final. En ce sens, dans cette section, les principaux éléments de chaque recette sont déconstruits en termes d'ingrédients, de techniques, d'ustensiles spéciaux et d'autres recettes inspirées¹⁸, ces dernières au sens général et non au sens particulier, car comme nous l'avons vu dans la section 1, en raison de la mondialisation, il y a une homogénéisation des aliments, ce qui peut rendre difficile leur classification comme étant d'une région particulière.

Tableau 6 Créations culinaires des binômes TLMAT !

Recette 1 – L'œuf alafel

Photo	Ingrédients	Techniques	Ustensiles	Inspiration
 <p>Photo 1 L'œuf alafel</p>	Pois chiches, oignons, persil, ail, œufs.	Mixer, cuisson en liquide, tasser, frire.	Thermomètre de cuisson, moule souple, casserole	Œuf parfait – France / Falafel – Syrie

¹⁸ Ce tableau ne comprend que les recettes inspirées, car elles ont été créées à partir des ressources observées lors des réunions. Comme nous l'avons vu dans la première partie, il existe d'autres sources d'inspiration dans le processus de création, mais elles impliquent une analyse plus approfondie de la situation et de chaque participant, qui sera abordée dans les chapitres suivants.

Recette 2 - Le foie'lafel

Photo	Ingrédients	Techniques	Ustensiles	Inspiration
 <p>Photo 2 Le foie'lafel</p>	Pois chiches, oignons, persil, ail, œufs, foie-gras de canard	Mixer, couper, tasser, frire.	Thermomètre de cuisson, moule souple, casserole	Foie gras - France / Falafel - Syrie

Recette 3 – Riso'thai

Photo	Ingrédients	Techniques	Ustensiles	Inspiration
 <p>Photo 3 Riso'thai</p>	Riz Arborio, pâte de curry vert, blettes, fenouil, courgettes, oignon, crème de coco, vin blanc	Eplucher, Emincer, cuisson en liquide.	Casserole, marmite.	Risotto - Italie Épices - Thaïlande

Recette 4 – Jambalaya

Photo	Ingrédients	Techniques	Ustensiles	Inspiration
 <p>Photo 4 Jambalaya</p>	Riz, volaille, saucisse fumée, mélange Cajun, oignon, poivron, tomates, cébettes	Eplucher, couper, sauter.	Poêle	Jambalaya - Louisiane Paella - Espagne

Recette 5 – Crumble avec fraises

Photo	Ingrédients	Techniques	Ustensiles	Inspiration
 <p>Photo 5 Crumble aux fraises</p>	Fraises, fromage blanc, citron, pâte de vanille, betterave, beurre, sucre, poudre d'amande	Couper, cuisson en liquide.	Poêle, casserole, bol, four.	-

Recette 6 – Tacos dorados au poulet

Photo	Ingrédients	Techniques	Ustensiles	Inspiration
 <p>Photo 6 Tacos dorados</p>	Tortillas, huile, poulet, tomates, oignons, laurier, salade	Frيره, cuisson en liquide.	Machine à frيره, casserole	Tacos dorados - Mexique

Recette 7 – Tacos dorados végétariens

Photo	Ingrédients	Techniques	Ustensiles	Inspiration
 <p>Photo 7 Tacos dorados végétariens</p>	Tortillas, beurre, pomme de terre, igname, salade	Frيره, cuisson en liquide.	Machine à frيره, casserole	Tacos dorados - Mexique

Recette 8 – Paris - Mexico

Photo	Ingrédients	Techniques	Ustensiles	Inspiration
 Photo 8 Paris-Mexico	Lait, beurre, farine, sucre, œuf, farine de maïs, graines de Chia, cacahuète, sirop d'agave, tabasco, crème liquide, gousses de vanille, gélatine, cajeta, amarante	Mixer, cuisson au four, cuisson dans une casserole.	Casserole, robot culinaire, mixeur, plateaux, poche à pâtisserie, four	Paris – Brest - France

3.3 - Limites

Dans ce travail, il y avait plusieurs limitations qu'il est important de mentionner au cas où nous voudrions reproduire la recherche. On peut détecter des limites liées à différents éléments, par exemple à la recherche en général ou à celles rencontrées lors de la construction des binômes et de la période d'observation.

En ce qui concerne les limites liées à la recherche, la première à souligner est le temps, car la recherche a dû être réalisée dans une période de six mois, en même temps que d'autres activités étaient menées au sein de la société principale Altermakers. C'est à ce moment-là que l'analyse documentaire a dû être réalisée, car même si cette recherche a un lien avec le mémoire de master 1, elle devait s'inscrire dans le contexte d'un nouveau sujet : la créativité. La deuxième limite importante était la langue, en particulier pour les participants hispanophones, car cela a soudainement créé une barrière, les chefs se mettant soudainement à parler en espagnol, laissant inconsciemment de côté les participants qui ne parlaient que le

français. Malgré cela, 90 % du temps, la réunion s'est déroulée en français. Il est important de noter que

« To compare cultures involves facing the language barrier (Fischler & Masson, 2008), thus the questionnaire was adapted to each context and translated into local languages (Bambara, Soninke, Arabic, Amazight). The method of 'retro-translation' was used and the questionnaires were re-translated into their original language (Rozin et al., 1999), and the sense and formulation of each question were discussed during special sessions with native translators. »
(CALANDRE ET RIBERT, 2019, p. 145).

C'est pourquoi, lors de la retranscription, une précision sera apportée dans le cas où le texte a été traduit en français.

En ce qui concerne les limites rencontrées dans la construction des binômes, la première a été la disponibilité des professionnels, la plupart des rencontres (binômes 2 à 5) ayant eu lieu pendant la période de réouverture des restaurants en France. Spécifiquement pour les binômes 3 à 5, entre les participants du Mexique et de la France, d'autres limites ont été identifiées, l'une d'entre elles étant liée au temps de planification, car elles ont été créées dans le but de présenter leurs créations lors d'un événement de solidarité, la construction de ces trois binômes a donc pris moins de 4 semaines. La deuxième limite pour ces binômes était le financement, les enregistrements audio et vidéo ne sont donc pas de la même qualité que dans le cas des premiers binômes. Et comme troisième limite, nous pouvons observer une triangulation de l'information, surtout lors de la première étape, puisque les contacts des chefs professionnels ont été faits par la personne qui nous a sollicités pour organiser l'événement et non par le questionnaire défini.

3.4 - Enregistrement

Dans le projet Tout le Monde à Table !, l'un des principaux objectifs est que tous les fichiers générés puissent être partagés avec d'autres

domaines d'étude afin de continuer à générer des connaissances. En ce sens, lors de tous les binômes, un enregistrement photo, audio et vidéo a pu être réalisé, à l'exception de la première rencontre entre les participants du binôme cinq, où seul l'enregistrement audio existe. « *Les enregistrements sur bandes magnétiques permettent de mieux contrôler l'observateur et l'interprétation des données* » (DA SILVA, 2001, P. 119). Malheureusement, dans certaines réunions, il n'y avait pas d'équipement spécialisé disponible, de sorte que parfois le son n'était pas très audible en raison du bruit extérieur. À cela s'ajoute le bruit d'une cuisine, qui n'avait pas été prévu lors de la deuxième réunion des binômes trois et quatre. De même, comme on peut le lire dans le chapitre précédent, il est important pour l'observateur de disposer d'un carnet de terrain lorsqu'il observe les participants, en ce sens, pour les réunions deux à cinq, un relevé de notes a été fait sur les éléments qui ajoutaient des informations à ce qui avait déjà été écrit par d'autres auteurs. Ces notes ont été divisées entre ce qui a été observé ou entendu et les notes sur les questions, les opinions ou les réactions en tant qu'observateur.

Un point important à souligner dans cette section est le rôle de la caméra et des dispositifs d'enregistrement audio, car ils ont initialement généré un malaise parmi les participants, surtout lors de la deuxième réunion. Dans la rencontre du binôme 2, il y avait une certaine froideur au début, et ils répondaient aux questions presque systématiquement, mais peu à peu ils ont commencé à se développer en racontant des anecdotes et en parlant avec les autres personnes dans la salle. Pour la réunion entre les binômes 3 et 4, quelque chose de similaire s'est produit, au-delà du fait qu'ils ne voulaient pas parler, ce qui les inquiétait était que le processus soit observé et que quelque chose se passe mal, de mon point de vue ils se sentaient sous pression. L'enregistrement de la caméra vidéo n'ayant duré qu'une heure, la seconde moitié de la réunion s'est déroulée de manière plus légère.

CONCLUSION

Dans cette deuxième partie, nous pouvons voir l'importance de la méthodologie dans la recherche en sciences sociales. Il faut établir à partir de quelle perspective le sujet est abordé, de quel point de vue parlent les personnes que nous interviewons, ainsi que le lieu où nous l'étudions. De même, il a été possible d'observer les différents aspects qui influencent l'étude du processus créatif, au-delà de savoir comment le plat final est structuré, ce qui est recherché à travers les entretiens et l'observation est de comprendre comment ils y arrivent. La méthodologie choisie permet d'accéder au terrain avec des bases établies qui permettent de mener l'étude de manière réaliste et structurée. De cette manière, il est possible d'obtenir des données plus précises, plus approfondies, qui n'apparaîtraient guère dans un seul entretien. Ils seront analysés dans la partie suivante.

PARTIE 3 – LE TRAITEMENT DES DONNES

INTRODUCTION

Comme on peut le lire dans la Partie 1, la créativité est généralement considérée comme un aspect mental et donc individuel, mais elle est influencée par les interactions que l'individu a eues tout au long de sa vie, que ce soit la famille, l'école, le domaine professionnel, les amis ou le contact avec d'autres groupes sociaux. Elle se développe aussi comme un moyen de résoudre des problèmes, d'arriver à une solution, ou simplement par désœuvrement. Dans le cadre du TLMAT !, le processus de création est généré par personnes aux profils différents. Ainsi, à partir des données recueillies par la méthode décrite ci-dessus, l'objectif est de comprendre comment la diversité joue un rôle important dans le processus de création en cuisine.

La participation directe dans quatre binômes, ainsi que les ressources auditives et visuelles du premier binôme réalisé avant de commencer le stage, permettent de clarifier cette question. Pour cela, il faut non seulement collecter les données, mais aussi les organiser, les classer et les interpréter de manière cohérente et avec la rigueur pertinente, en veillant à être objectif et sans préjuger. Tout cela s'ajoute aux données que d'autres auteurs ont présentées sur le sujet, ce qui permet de faire des comparaisons et de voir s'il existe un lien entre ce qu'ils ont écrit et ce qui a été découvert dans cette étude, s'il y a de nouveaux éléments ou si ces informations sont confrontées.

Elle est suivie d'une analyse de contenu et de discours des informations recueillies lors des différentes réunions des cinq binômes. A cette fin, il est divisé en quatre chapitres, dont le premier se concentre sur une approche des types et de l'objet de l'analyse ; les trois autres s'attachent à répondre aux trois hypothèses émises dans la première partie concernant l'influence de la diversité culturelle, de la diversité professionnelle et de la diversité des ressources matérielles au sein du processus créatif, pour laisser place à une conclusion générale, exposant les apports, les limites et les améliorations de cette étude.

CHAPITRE I – L'ANALYSE

Il existe différentes façons d'analyser toutes les données recueillies au cours des entretiens et de la période d'observation sur le terrain afin d'expliquer ou de comprendre ce qui est étudié. Pour ce faire, il faut commencer à organiser les informations, puis choisir une manière d'analyser ou d'interpréter ce que les individus ont dit ou fait au cours des deux sessions, en trouvant des liens entre les données afin de confirmer ou d'infirmer les hypothèses émises. En ce sens, il est très important que le chercheur adopte une position rigoureuse, en se concentrant sur les informations recueillies et sur les connaissances antérieures, en laissant de côté ses préjugés. « *Il faut s'assurer que l'interprétation des résultats est conforme au bon sens et que les préjugés personnels ou culturels n'ont pas d'incidence* » (DA SILVA, 2001, p. 121). Ce chapitre décrit le processus d'étude des données des sciences sociales et les différentes manières dont elles peuvent être analysées.

I.1 - Les étapes de l'analyse

L'une des façons les plus efficaces d'interpréter les données est de les classer en partant de phénomènes essentiels dans leur ensemble, pour arriver à des phénomènes particuliers ayant une signification, une singularité. Pour ce faire, il est nécessaire de faire une sélection de tout ce qui est collecté lors de la recherche sur le terrain et de rechercher les liens entre un entretien et un autre, entre un événement et un autre. Pour ce faire, il existe différentes étapes qui peuvent être suivies, « *selon C. Pope et al* :

- *Familiarisation avec les données ;*
- *Identification des structures thématiques ;*
- *Indexation des passages de texte par rapport à la structure thématique ;*
- *Esquisse par réarrangement des données en fonction de la structure thématique ;*

- *Interprétation en définissant des concepts, en créant des typologies et des associations.* » (CITE EN DA SILVA, 2001, p. 119)

Cette liste n'est pas limitative, mais elle permet de guider le chercheur sur différentes pistes qui faciliteront la classification. Il est important de mentionner qu'au cours du processus, aucune information ne doit être écartée et ne doit être considérée comme moins importante, car c'est souvent dans ces petits espaces, qui passent souvent inaperçus, que l'on peut trouver des liens. Comme pour les entretiens, l'étape de retransmission permet au chercheur de se familiariser avec les données afin de commencer à les catégoriser thématiquement. En ce sens, il est nécessaire que les entretiens soient menés le plus près possible de la réalité, en notant non seulement ce qui est dit, mais aussi en laissant la place aux silences, aux doutes, aux gestes ou autres actions qui pourraient être interprétés dans le futur, au cas où il n'y aurait pas d'enregistrement vidéo utilisable ultérieurement.

« BEAUD (1996) [...] souligne « l'importance d'une retranscription intégrale pour les entretiens sur lesquels on a décidé de travailler de manière intensive ; c'est la condition nécessaire pour percevoir et analyser la "dynamique" de l'entretien. En effet, retranscrire un entretien enregistré, c'est traduire une parole en texte, opérer cette phase fondamentale qui consiste à passer de l'oral à l'écrit, mais c'est aussi courir le risque de perdre ce qui fait la spécificité et la richesse de la parole » (p. 250) » (Cité en BEDOIN ET SCELLES, 2015, p. 135).

L'observation joue un rôle important dans l'analyse, car ce sont les attitudes ou les émotions du sujet lorsqu'il met l'accent sur un thème qui peuvent être interprétées comme des indications favorables ou négatives au sein d'un thème. Dans le cas de l'observation, l'une des techniques idéales consiste à lire les notes après la réalisation du travail sur le terrain, ainsi que quelque temps plus tard pour commencer à établir des catégories. Dans une phrase ou une action, différents concepts peuvent être inscrits, à différents niveaux d'étude.

I.2 – L'interprétation

Le rôle du chercheur est de fournir au lecteur tous les éléments de l'étude qui lui permettent de comprendre le problème. À partir de ce qui a été étudié auparavant, de l'analyse documentaire et de ce qui a été obtenu sur le terrain, il est en mesure de donner un sens aux données, ce qui permettra de valider ou de rejeter les hypothèses. Il y aura également des informations qui n'ont pas été envisagées et qui peuvent permettre de développer de nouvelles hypothèses pour des recherches futures. Selon BEDOIN ET SCelles (2015)

« L'interprétation, quant à elle, renvoie au passage du contenu manifeste au contenu latent et vise à monter en généralité et en étant le plus objectif possible à partir de la parole subjective des enquêtés. Plusieurs types de traitement des données sont possibles (analyse de contenu thématique, propositionnelle, assistée ou non par un logiciel d'analyse textuelle), leur utilisation dépendant de la problématique posée. Il s'agit in fine de déconstruire puis de reconstruire le corpus d'entretiens recueillis pour en révéler la richesse et la complexité » (p. 135).

En ce sens, une façon d'interpréter les données est de les sectionner et de les regrouper en fonction de différentes catégories ou concepts qui présentent des similitudes. Cette classification doit être effectuée sous une vision objective, afin d'offrir au lecteur les résultats de ce qui se passe dans l'espace et non pas tant son opinion.

Dans le cadre de la catégorisation des éléments, il existe deux approches principales, celle de l'idéaltype, proposée par Weber, et celle du type, de Georges Gurvitch. La première consiste à utiliser les éléments les plus significatifs de l'observation de la réalité pour les rendre homogènes. Cette technique repose sur la rationalité du chercheur qui décide des éléments les plus révélateurs afin de construire une typologie. Par exemple, Weber a proposé trois typologies pour expliquer le comportement individuel :

« A) l'action traditionnelle, dont fins et moyens sont commandés par l'obéissance à des coutumes et à des habitudes transmises par la société ; b) l'action affective et irrationnelle, dans laquelle le sujet se propose des buts non réfléchis mais déterminés par des motivations

sentimentales et spontanées ; c) l'action rationnelle, dans laquelle le sujet combine les moyens en vue de fins rationnellement délibérées ».
(LOUBET, 2000, p. 243).

Le type réel, en revanche, est, comme son nom l'indique, basé sur la réalité. Dans ce sens, elle considère différents critères réels, afin précisément de « *constater la réalité sans avoir à la manipuler, en ne se fondant que sur l'observation* » (LOUBET, 2000, p. 245). Comme le modèle de Weber, il existe des critiques liées à l'intervention du chercheur dans la détermination du *type idéal* ou du *type-réel*. En ce sens, les combinaisons sont souvent utilisées lorsque la typologie n'est pas laissée à la seule discrétion du chercheur, mais que ce dernier met l'accent sur l'observation.

Les concepts peuvent être aussi nombreux que le chercheur et la recherche le permettent, mais ils doivent être centrés sur le niveau d'étude, dans ce cas sur l'alimentation, qui a été abordé dans la partie 2. Après la conceptualisation, il est nécessaire de clôturer l'analyse en examinant la portée et les limites de la méthodologie utilisée par rapport aux données obtenues. L'analyse permet également au chercheur d'offrir une nouvelle perspective pour l'avenir sur la façon de mener l'étude.

« L'auteur fait ensuite une critique méthodologique en indiquant les forces et les faiblesses de son étude. Les conclusions d'une étude qualitative sont d'autant plus assurées de leur validité que : - l'analyse permet de comprendre pourquoi les sujets se comportent comme ils le font ; - l'explication proposée paraît satisfaisante à une personne réfléchie participant à l'étude ; - cette explication est en cohérence relative avec les connaissances antérieures » (DA SILVA, 2001, p. 121).

C'est pourquoi il est nécessaire de comparer les données existantes et de laisser la recherche ouverte à de nouvelles possibilités.

CHAPITRE 2 – L'ANALYSE PAR HYPOTHÈSE

Hypothèse I – La diversité culturelle

Le processus culinaire est influencé par la diversité culturelle des participants, qui conservent les normes et les valeurs de leur société d'origine, de sorte qu'ils se retrouvent dans un jeu de proposition, d'acceptation et parfois même de rejet pour parvenir à un accord sur la création finale.

Dans chacune des réunions, on peut observer qu'il y a une vision de l'apprentissage mutuel et du partage avec les autres. Le fait que les participants soient issus de cultures différentes permet d'élargir les connaissances des uns et des autres, mais en même temps, en tant qu'individus, ils réinterprètent les leurs.

« La diversité culturelle peut alors être pensée à partir du rapport subjectif que chaque individu entretient avec sa culture, mais aussi à partir des interactions entre individus et groupes. C'est, en effet, dans l'interaction que les sujets réinterprètent, sélectionnent des éléments culturels en fonction des contextes. La culture dans ce sens est essentiellement une ressource mobilisable par les sujets pour se distinguer ou se rapprocher » (BELKAÏD, ZOHRA, 2003).

De même, dans chacune des créations finales, on peut observer que chaque participant imprime quelque chose de sa culture, qu'il s'agisse du lieu géographique dont il est originaire, de son identité individuelle, du groupe auquel il appartient, et dans certains cas, on peut observer comment les symbolismes ont été modifiés. Dans ce cas, la majorité des binômes étaient représentés par une vision française et une vision externe. Dans le même temps, il convient de rappeler que *« Véhicule des valeurs essentielles d'une société, la cuisine est aussi un des fondements de l'identité et de l'altérité, simultanément affirmes dans des modalités d'opposition, de répulsion, d'interaction ou d'emprunt. (Mathias, 1991) »* (Cité en POULAIN, 2012, P. 368). En ce sens, ces principes fondamentaux sont observés pendant le processus de création.

Pour les participants, la réinterprétation d'une recette leur permet d'ajouter un peu de ce qu'ils sont. L'individu ajoute sa « touche » à des plats déjà connus pour montrer son individualité, ce qu'il aime, mais en même temps exprimer son appartenance à un groupe social. Dans tous les plats créés dans Tout le Monde à Table ! on peut voir que les participants montrent un peu de leur identité à travers le choix des ingrédients, des techniques ou des envies de recettes à « réinventer ». C'est à travers le récit de ces désirs que l'on peut voir le lien que les participants entretiennent avec leurs origines, que ce soit hors de France ou dans une autre région de ce pays. L'identité culturelle, formée par les différentes interactions qu'ils ont eues tout au long de leur vie, leur permet de proposer une création, d'inventer un plat qui n'a jamais été fait auparavant. Au cours des réunions, il a été possible d'identifier plusieurs façons de représenter l'aspect culturel, soit en mentionnant la famille, l'aspect géographique ou les goûts individuels. On peut voir ci-dessous certains éléments de chaque binôme qui soutiennent cette hypothèse.

L'OEUF'ALAFEL ET LE FOIE'LAFEL LA PREMIERE PROPOSITION ETAIT BASEE SUR LA RENCONTRE ENTRE UN PARTICIPANT DE FRANCE ET UN PARTICIPANT DE SYRIE QUI VIT EN FRANCE DEPUIS 8 ANS. INTERROGE SUR SES SOUHAITS CONCERNANT LA RECETTE QU'IL VOULAIT RECREER, LE PARTICIPANT DU SYRIE, A DIT QUE L'UNE DES PREMIERES PROPOSITIONS A ETE DE REINTERPRETER LE FALAFEL, CAR IL REPRESENTE UN SOUVENIR DE SON PARCOURS MIGRATOIRE, QUI LE LIE A SA FAMILLE ET A SON PAYS, MEME S'IL A APPRIS A LE CUISINER EN FRANCE, PAR NECESSITE. QUAND ON LUI DEMANDE COMMENT IL A APPRIS

« Je s'avais pas vraiment beaucoup, j'ai appris avec elle, on l'a appris ensemble comment faire le falafel et c'est comme ça. [...] C'est grâce à elle [ma mère] que je sais ... quand je suis arrivé en France, tu les parles en vidéo, parce que là c'est moi qu'il faut que je fasse, les parents quand je lui demande comment il faut faire du coup avec ces conseils » (E1, B1.2).

En ce sens, c'est grâce à son parcours migratoire qu'il a eu la transmission culinaire de sa mère et qu'il peut la partager au sein de la réunion. Au contraire, le chef ne cherche pas seulement à montrer ce qui est considéré

comme « français » mais aussi à enseigner les techniques culinaires ; c'est pourquoi il a été attiré pour partager l'œuf parfait,

« En fait moi j'ai un truc que je peux pas enlever au restaurant ici, j'ai tout le temps, tout le temps, toute l'année 365 jours par an. Ça s'appelle l'œuf parfait. Alors c'est assez fier, parce que c'est un scientifique français qui s'est dit - mais c'est quoi la meilleure façon de cuire l'œuf ? - pas trop cuite etcetera et en fait... 63°, blanc d'œuf et le jaune à 83°, donc ça c'est compliqué » (E1, B1.1).

Avec ces deux recettes, on peut constater qu'il y a une fusion entre deux recettes considérées comme « traditionnelles » dans l'imaginaire de chacun des participants. Par ailleurs, on peut également constater un changement dans les représentations des amateurs de cuisine en adoptant certaines normes du pays d'arrivée. Dans son pays d'origine, le falafel est un aliment qui se consomme principalement le vendredi,

« C'est vraiment traditionnel le vendredi et on le mange en famille, oui bien sûr en famille il y aura plusieurs repas aussi. Cela fait comment un repas principal [...] chez toi, en Syrie c'est que le vendredi. Oui, c'est vraiment différent parce que c'est quand même tellement bon quand c'est bien fait, vraiment envie d'en manger tous les jours. Mais après, voilà, c'est l'attente, en fait attendre 6 jours pour le manger » (E1, B1.2).

Cette situation est modifiée par le plat créé, qui, lorsqu'il est reconstruit, prend un autre symbolisme.

Les recettes créées dans le second binôme sont basées sur les interactions que les deux individus ont eues avec différents groupes sociaux. Le passionné de cuisine a proposé la création des recettes en se basant sur deux choses, la première ayant trait à son ascendance espagnole, puisqu'il voulait réinterpréter l'une des recettes que sa grand-mère prépare habituellement pour la partager avec la famille : la paella. Dans ce binôme, la participante commençait à devenir indépendante et, dans ce sens, elle voulait continuer à avoir un peu de la touche familiale. À cela s'ajoute le parcours du chef, qui a eu l'occasion de vivre à l'étranger, de connaître d'autres cultures et d'ajouter certains éléments à son être. En ce sens, le chef propose de réaliser une

recette très similaire à la paella, mais qui est typique des États-Unis et s'appelle Jambalaya, inconnue de l'autre participant. Ainsi, ils commencent tous les deux à la cuisiner et bien qu'il y ait des éléments similaires à la paella, c'est un plat qui « *ne peut pas concurrencer avec la paella* » (NOTE, B2.2). La diversité culturelle joue un rôle au début du processus créatif, où les idées sont générées, dans ce sens ils peuvent proposer des plats de différentes parties du monde, en revanche, la recette finale n'est pas influencée par ce mélange, car c'est une reproduction presque similaire à celle faite en Louisiane, il n'y a pas de fusion.

Les tacos dorés, au poulet ou végétariens, ont été inspirés par les deux chefs mexicains. Dans ce cas, plus qu'une influence culturelle dans le processus de création, ce que l'on peut observer est le partage de la culture avec l'autre, en l'expliquant. D'une part, l'une des chefs, lors de la première rencontre, a expliqué l'idée qu'elle avait en tête pour la recette, dans ce cas un plat traditionnel mexicain, et en même temps elle a proposé de se rendre au restaurant à une autre date pour goûter le plat et à partir de là continuer avec le processus de création, mais en raison de différents contretemps l'étudiant n'a pas pu s'y rendre, il ne lui restait donc que l'image dont la chef lui avait parlé. De même, lors d'une autre conversation, elle m'a dit que le garçon voulait apprendre d'elle plus que de lui proposer, dans ses mots « *Je l'ai invité au restaurant pour qu'il puisse essayer les tacos, mais à la fin il m'a dit que j'étais le chef et qu'il était d'accord avec la recette* » (NOTE, B2.2). Cependant, avec les participants du binôme 4, il y a eu un problème de temps, ils ont eu moins d'une semaine entre la première réunion et la seconde. Au départ, lors de la première rencontre, l'étudiant avait proposé d'utiliser le manioc, un produit qui lui rappelle ses ancêtres et très utilisé par sa famille à la maison. Mais ensuite, lors de la deuxième réunion en cuisine, il a déclaré qu'il avait réfléchi et proposé au chef d'autres ingrédients et techniques qui pourraient être appliqués : « *... en garniture nous pourrions intégrer de l'aubergine grillé au four... pour la purée, l'igname au lieu du manioc* » (NOTE, B3.2). Ces deux éléments reflètent le parcours du participant, puisqu'il est l'un des rares à

proposer une technique plus spécialisée, ce qui peut se comprendre par le fait qu'il réalise une alternance dans un restaurant. En revanche, au vu des ingrédients proposés, on constate qu'il les connaît bien et qu'il sait qu'il peut les cuisiner pour les mélanger à la purée de pommes de terre pour la garniture.

Le processus du dessert Paris-Mexico a été principalement conçu par le chef. Au moment du premier entretien, il avait déjà une idée de ce qu'il voulait faire. Pour lui, il était important de montrer un peu de la France dans un événement mexicain à travers un dessert de tous les jours :

« J'avais déjà réfléchi à quelque chose [...] mon idée c'est vraiment comme un paris-brest, mais un Paris-Mexico. La forme c'est la structure d'un gâteau vraiment français mais avec des touches mexicains » (E5, B5.2).

Dans ce sens, il a décidé de prendre en compte deux éléments qui, dans l'imaginaire collectif, sont considérés selon leur origine, soit française, soit mexicaine. Dans ce cas, le professionnel a décidé de se concentrer sur une recette où la catégorie attribuée était son moi « français », au-delà de son moi « avignonnais » ou de l'héritage algérien de sa grand-mère. Comme il le mentionne dans d'autres recettes, son origine est un véritable marqueur dans ses créations :

« C'est vraiment top parce que la création est sans limite pour l'imagination. Chaque personne à son histoire, moi je mets beaucoup de mes origines. Je suis de la France [le Sud] dans mes gâteaux donc je mets beaucoup d'huile mais un peu, pas mal des herbes, de basilic, voilà. Des choses qui me rappelle mes origines donc voilà c'est vraiment aussi en fonction de ce qu'on a vécu ce qu'on peut créer aussi. » (E5, B5.2).

Ainsi, on peut constater que la diversité culturelle ne réside pas seulement dans la manière dont les individus s'identifient, mais aussi dans les différentes interactions qu'ils ont eues avec d'autres cultures, que ce soit par le biais de membres de la famille, de voyages ou d'ingrédients. Dans chacune des recettes créées lors des différentes réunions, on retrouve des éléments qui

font partie de l'identité de chacun des participants, tant sur le plan individuel que culturel. En ce sens, au cours du processus de création dans la cuisine, la diversité culturelle joue un rôle important, car l'idée de ce qu'est l'autre s'estompe ou se précise, passant à un espace réel, où chacun partage un peu de son identité.

Hypothèse 2 – La professionnalisation

Le parcours professionnel des participants à Tout le Monde à Table ! permet de penser la création finale selon les normes du milieu professionnel de la gastronomie en y ajoutant la perspective inconnue des amateurs de cuisine.

Pour clarifier cette hypothèse, deux éléments différents ont été identifiés : le premier concerne la façon dont la recette est conçue, d'où viennent les idées en termes de techniques, d'ingrédients et de présentation ; en général, la base de la recette est établie par les chefs, et ce sont les passionnés qui finissent par ajouter leur touche, notamment en termes d'ingrédients. Deuxièmement, il s'agit de comprendre le rôle que chaque participant a joué, par exemple, les activités qu'il a menées pendant la réunion et quelle était sa position. Dans ce cas, les élèves ont rarement pris l'initiative, mais se sont plutôt laissés guider.

En ce qui concerne la sélection des recettes, on constate une « domination » des propositions par les professionnels. Ils sont les premiers à proposer des idées sur le plat à réinterpréter. Par exemple, dans le cas du binôme axé sur la pâtisserie, lorsqu'on lui demande quel plat il aimerait recréer, le chef sort automatiquement son cahier avec un dessert déjà construit, en mentionnant toute la structure.

« Ça sera une pâte à choux avec à l'intérieur une crème puis avec de la vanille et on va soupoudré un peu de farine de maïs et de graines de chia, ça en fait une croûte autour, un peu comme le dessous d'une pizza. Avec les graines de chia qui vont en cuire au four. Donc il y aura vraiment un côté un peu croustillant. La crème là, comme la crème autour, ça sera une crème de maïs et vanille après à l'intérieur un praliné, un praliné de noisette. Les noisettes est vraiment cool [...] Puis avec du sirop d'agave et du Tabasco, un peu pimenté. Et une nougatine d'amarante dans le fond pour apporter un petit côté vraiment un peu sucré et craquant » (E5, B5.1).

Comme vous pouvez le lire, pour lui, il était déjà clair comment donner une réinterprétation à un plat, avec des préparations qu'il maîtrisait déjà et des ingrédients auxquels il attribuait une catégorie « mexicaine » et qu'il avait

connus à travers différents événements auxquels il avait participé avec le Festival Qué Gusto !

En revanche, pour l'autre partie du binôme, l'amateur, l'idée n'était pas encore claire. Il ne connaissait pas les techniques de cuisine et de pâtisserie, ses connaissances étaient basées sur ce qu'il avait entendu de certains de ses amis qui avaient étudié la carrière, mais pas en pratique. Pour lui, les propositions sont davantage basées sur les ingrédients :

« J'ai pensé surtout des ingrédients qui sont plus amicales avec la pâtisserie. J'imagine que la palanqueta, ouais c'est avec de la cacahuète oui, un peu comme le praliné cacahuète. [...] Aussi la cajeta, ça peut se rapprocher de ce goût de la confiture de lait ça se présente comment ça [il montre une photo] » (E5, B5.2).

En ce sens, on peut voir un lien avec l'hypothèse précédente : la culture de chacun joue un rôle important lorsqu'il s'agit de créer un plat. Pour ce participant, la création d'un plat repose sur l'ajout d'ingrédients qu'il connaît mais qui sont inconnus dans la région d'arrivée. De même, il lie certains ingrédients à la pâtisserie en leur donnant le sens d' « amicales », contrairement à ce que pense le chef,

« On peut faire tout ce qu'on veut on peut autant faire mais faire avec des légumes avec bon avec des fruits faire avec des choses un peu plus salés, avec des champignons, avec des produits un peu de la mer, on peut vraiment... une fois qu'on sait maîtriser la chose, on peut vraiment partir sur un panel de goût vraiment infini » (E5, B5.1).

Ces deux côtés, à la fois le professionnel qui sait comment modifier les bases, et les nouvelles idées venant de l'extérieur, se réunissent pour générer quelque chose de nouveau. C'est le chef qui, maîtrisant les techniques, sait quels ingrédients proposés peuvent être inclus dans quelle partie du processus, même s'il ne les a jamais goûtés : « La crème on peut faire la crème avec ça, avec la confiture de lait. Ça on peut très bien l'adapter la crème avec ça » (E5, B5.1). C'est précisément lui qui mentionne qu'en pâtisserie

« Pour créer il faut d'abord savoir toutes les bases... faut pas se dire - tiens, je vais inventer un gâteau - alors qu'on ne sait pas faire la base. Il faut tout savoir, il faut savoir vraiment tout le procédé d'une recette, d'avoir toutes les bases. Savoir le pourquoi, le comment de tout et une fois qu'on a cette base de cette structure... C'est comme nous comptons sur l'immeuble, une fois qu'on a tout construit les bases d'un immeuble on peut construire de dessus, si on construit dessus mais sans fondations... et passe exactement la même chose, une fois qu'on a toutes ses bases en pâtisserie là, on peut commencer à se dire, à créer, à avoir des goûts nouveaux, des nouvelles textures, de nouvelles saveurs... ». (E5, B5.1).

Les chefs professionnels ont un certain « pouvoir » qui leur est conféré par leurs connaissances et l'idée que les autres se font d'eux. Les amateurs de cuisine leur donnent ainsi la confiance nécessaire pour élaborer des recettes.

Lors de la rencontre du deuxième binôme, lors de la création de la première recette, l'activité professionnelle se reflète lorsqu'il s'agit de plaquer. Tous deux ont décidé de faire une assiette selon leurs goûts. Le passionné a reconnu qu'il s'agissait d'un moment important car c'est par « *la vue que les autres auront envie de le manger* » (NOTE, B2.2). Pour elle, l'objectif était de rendre le plat visuellement beau, elle a donc pris les ingrédients qu'elle avait sous la main et a entrepris de le décorer. L'une d'entre elles était la pâte de curry vert, qu'elle utilisait pour faire des petits points dans l'assiette. A ce moment-là, le chef a réagi de manière surprenante, en mentionnant qu'il ne pouvait pas mettre le curry de cette manière car sans cuisson, il a un goût très intense pour le diner, ce à quoi l'autre personne a répondu que c'était seulement pour la décoration. Lorsque le chef a commencé à dresser les assiettes, on a pu observer son savoir-faire en termes de techniques d'assemblage, par exemple « donner de la hauteur à l'assiette », la « bonne » portion pour une personne. D'autre part, il a mentionné des phrases telles que « *ne prenez pas trop de temps pour garnir parce que ça refroidit* », « *utilisez des choses que vous pouvez manger* ». Cela peut être interprété comme les « connaissances acquises » par le chef dans le cadre de sa profession. Sur la photo suivante, vous pouvez voir comment ils préparent tous deux leurs plats :



Photo 10 Assemblage de l'amateur



Photo 9 Assemblage du chef

En revanche, lors de la troisième étape des trois rencontres entre le Mexique et la France, on peut observer plusieurs scènes où ce sont les élèves qui réalisent les activités les plus simples et dans une certaine mesure répétitive, et se laissent guider par les chefs. Ce sont les chefs qui réalisent les préparations les plus compliquées ou qui savent comment utiliser les instruments professionnels, par exemple le mixer. Sur la photo suivante, à l'arrière-plan, vous pouvez voir les cuisiniers passionnés réaliser une activité facile qui ne nécessite pas l'utilisation d'ustensiles spécialisés : couper la pâte à choux puis la farcir. Au premier plan, on peut voir la pâte à choux, que le chef a préparée et coupée, maîtrisant l'utilisation des ustensiles, et étant celui qui les met au four, maîtrisant ainsi la cuisson.



Photo 11 Chef et amateurs dans l'évènement solidaire.



Photo 12 Deuxième rencontre - Binôme 2

Il ne s'agit pas d'une décision délibérée de la part des professionnels, puisque plusieurs d'entre eux, au cours de la réunion, ont encouragé les passionnés à prendre le contrôle en cuisine. Dans le cas du binôme 2, le chef a permis à la participante de contrôler la cuisson, de couper les ingrédients à son goût, de l'inclure dans la préparation, mais à plusieurs reprises, elle s'est agitée parce qu'elle ne savait pas comment faire. En d'autres termes, lors des réunions de cuisine, il y a eu une ouverture de la part des chefs à partager leurs connaissances et à se laisser surprendre par de nouvelles propositions. Au-delà de ce que l'on voit habituellement dans une cuisine professionnelle, où il existe des structures hiérarchiques que, dans certaines occasions, les individus eux-mêmes doivent maintenir et sont donc fermés au partage de ce qu'ils ont appris pendant de nombreuses années.

La connaissance des techniques, la connaissance des ustensiles de cuisine, des temps de cuisson, le mélange des saveurs, donnent aux professionnels un avantage sur les participants amateurs, dont l'approche de la cuisine est moindre. Pour eux, l'acquisition des connaissances culinaires s'est faite par la pratique, et souvent par l'intermédiaire d'autres passionnés de cuisine plus expérimentés, par exemple leur mère ou leur grand-mère, comme dans le cas de la participante 4, dont la grand-mère « *lui permettait d'être dans le processus de préparation de la paella, mais sans jamais y participer, plutôt*

pour « observer et noter » (NOTE, B2.2). Dans le cas de la première paire, quelque chose de similaire se produit, car le passionné a dû apprendre par nécessité, il s'est tourné vers sa mère pour lui demander comment faire certaines recettes, puis les a améliorées lorsqu'il s'est retrouvé dans un restaurant syrien.

D'autre part, il faut également souligner que la professionnalisation culinaire peut devenir un facteur limitant pour la création d'une cuisine à quatre mains, laissant la prise de décision à une seule personne, celle qui maîtrise les techniques, les ustensiles, le mélange des saveurs. C'est ce que l'on peut constater dans les écrits précédents, où presque tous les passionnés de cuisine étaient d'accord avec ce que les chefs proposaient et n'ajoutaient que des idées impliquant des changements au niveau des ingrédients et non des techniques, malgré le fait que, comme nous l'avons vu dans la première partie, le processus de création culinaire implique trois éléments : les techniques, les ingrédients et la présentation.

En ce sens, la pluralité des professions, avec des personnes spécialisées en cuisine, ainsi que des personnes issues d'autres domaines mais qui se considèrent comme des amateurs de cuisine, n'est pas un facteur qui influence le processus créatif au sein de la cuisine. Malheureusement, il n'y a pas assez de données pour garantir que les participants génèrent de nouvelles idées à partir de leurs professions variées, dans ce cas, la plupart des participants avaient le rôle d'étudiants. En ce sens, il est nécessaire de modifier la méthodologie de manière qu'à l'avenir, des profils de professions complètement différentes soient recherchés pour vérifier les informations. Un autre élément qui ressort de cette catégorisation de l'information est que ce qui influence le processus créatif est le statut que confère la profession, par exemple dans le cas de chefs professionnels cuisinant avec des étudiants, où l'on peut voir que, se sentant « non familiers », ces derniers laissent la décision à la personne plus expérimentée.

Hypothèse 3 – La diversité des ressources culinaires

Le processus de création culinaire dans le cadre du projet Tout le Monde à Table ! est favorablement influencé lorsqu'il y a accès à différentes ressources culinaires, qu'il s'agisse d'ingrédients ou d'ustensiles.

L'une des variables qui caractérisent les binômes formés dans *Tout le Monde à Table !* est que tous n'ont pas été réalisés avec des fonds, ce qui a limité les ressources disponibles. C'est pourquoi, dans cette hypothèse, il est proposé que la facilité d'accès à différentes ressources, telles que les ingrédients, les ustensiles et l'espace cuisine, permette au processus de création culinaire de se développer. En ce sens, on peut observer que le chemin de la création a été modifié en fonction des ressources disponibles pour atteindre l'objectif final. Comme on l'a vu dans la première partie, l'une des ressources d'inspiration de la créativité est la résolution de problèmes. La créativité se développe donc lorsqu'il faut substituer des ingrédients ou trouver d'autres techniques en raison d'un manque d'ustensiles. Les chefs et les amateurs ont dû s'adapter à toutes les conditions de travail.

Pour développer cette hypothèse, trois exemples concrets peuvent être pris : le premier se concentre sur le premier binôme, dont le seul objectif était de créer un plat à partager à table ; le deuxième binôme a vu le jour en partenariat avec une marque d'épices, et les participants avaient pour objectif de créer des recettes abordables et reproductibles par des étudiants qui commençaient à vivre seuls et n'avaient aucune connaissance en cuisine, pas de grand espace pour cuisiner et souvent pas de temps pour le faire. Le troisième cas réunit les équipes trois, quatre et cinq, dont la mission est de créer un plat qui représente l'union entre la culture mexicaine et française, qui soit facile à transporter et dont le prix ne soit pas élevé. A tous ces objectifs se sont ajoutés des désirs personnels qui ont un peu à voir avec la première hypothèse, où les participants cherchaient à partager leur culture, leur identité. Par exemple, dans le cas du second binôme, le participant

amateur recherchait une recette « *Instagrammable* ¹⁹», notant que l'objectif, pour elle, était de pouvoir la partager sur ses réseaux sociaux, au-delà de la simple consommation.

Le premier a eu lieu dans une cuisine professionnelle, de sorte que tous les ustensiles nécessaires étaient disponibles pour élaborer une recette. L'accès aux ingrédients était également facile, ce qui a permis de développer les idées de chacun des participants. Au départ, lors de la première réunion, on a pu observer que dans les idées qu'ils avaient, la question de savoir s'ils seraient capables de trouver les ingrédients était soulevée :

« B1.2 : Voilà, j'ai une idée mais le problème c'est qu'il n'y a pas les ingrédients.

B1.1 : Ce n'est pas grave on va aller trouver.

B1.2 : En fait, c'est juste du Moyen Orient, du safran de safran.

B1.1 : Je pense en avoir à la maison parce que j'ai la chance d'aller en Iran [...] je ramené du safran ce week-end. » (E1, B1)

Dans le second binôme, étant sponsorisé par une marque, certains produits de base devaient être utilisés, par exemple la pâte de curry, le mélange d'épices cajun et la pâte de vanille. Les participants devaient réfléchir à des recettes pouvant contenir ces produits. Pour ce binôme, il faut noter que le chef travaille avec la marque, il a donc déjà de l'expérience dans leur utilisation et connaît certaines des recettes de base. A cela s'ajoutait le défi de proposer une préparation abordable et intéressante pour les étudiants. Ces éléments ont permis le développement de la créativité, basée sur l'expérience du chef et ajoutée aux besoins de l'étudiant, qui fait partie de la cible. Quant aux ustensiles, tous les outils nécessaires à une cuisine professionnelle étaient disponibles, mais le défi était de le faire avec ces ustensiles de base que l'on trouve normalement chez un étudiant. Plus que l'accès aux ressources, ce cas montre ce que BONNET ET VILLAVICENCIO (2016) avaient déjà affirmé, en montrant que l'une des ressources de la créativité est la recherche d'une solution aux problèmes. En ce sens, le chef a dû adapter la technique du

¹⁹ La participante a utilisé ce mot pour dire qu'elle avait envie de cuisiner un plat pour partager dans les réseaux sociaux, comme Instagram, c'est-à-dire, visuellement agréable.

crumble, où l'on utilise un four, pour qu'elle puisse être réalisée dans une poêle. Malheureusement, cette idée n'est venue que d'une partie du binôme, puisque, comme indiqué dans l'hypothèse précédente, il existe une maîtrise des techniques.



Photo 13 Cuisine utilisé pour le binôme 2.

Quant aux trois dernières recettes, elles ont été conçues pour être facilement reproduites et vendues lors d'un événement caritatif. Dans ce cas, il n'y a pas eu de financement ; ce sont principalement les chefs qui ont contribué de leur poche à l'achat des ingrédients. En ce sens, ils ont dû chercher des recettes qui ne représentaient pas une grande dépense. En revanche, en ce qui concerne les ingrédients mexicains, il n'y a eu aucun problème pour les trouver, car il existe actuellement plusieurs magasins qui les importent, et les chefs ont des contacts avec différents distributeurs auprès desquels ils peuvent les commander. Cependant, il s'agit d'ingrédients de base, le processus de création s'est donc limité à cela, à des recettes pouvant être reproduites avec ce que l'on peut trouver en France. En ce qui concerne les outils, comme il a été développé dans une cuisine professionnelle, il n'y a pas eu de problème.



Photo 14 Cuisine utilisé pour le binôme 4.

Ainsi, on peut constater que le processus de création dépend beaucoup des ressources disponibles. Ceci est lié à la recherche de solutions, qui a été mentionnée comme ressources créatives dans la partie 1, par exemple, le fait de générer de nouvelles recettes en utilisant certains ingrédients, ou de faire des recettes traditionnelles d'un pays avec les ingrédients trouvés dans le lieu où elles vont être faites.

CONCLUSION

On constate ainsi que le processus de création culinaire n'est pas seulement centré sur le moment de l'idéation des recettes, mais que celui-ci est lié à un avant et un après. La créativité va de pair avec ce que l'individu est, avec ses normes et ses valeurs qu'il montre lorsqu'il propose des idées. Sa culture, sa profession, son âge, son statut social sont autant de facteurs qui orientent ses créations. Le fait qu'il soit confronté à un autre individu ou groupe social ayant des normes, des croyances, des symboles différents lui permet de développer des idées dépassant ce cadre. Dans cette dernière section, il est clair comment les participants voient leurs connaissances modifiées afin de créer une recette avec l'autre. Écouter, apprendre à se connaître, leur permet de créer des choses ensemble.

CONCLUSION GENERAL

Ainsi, ce travail de recherche nous a permis de mieux comprendre comment se déroule le processus de création culinaire lorsqu'il est réalisé à quatre mains et avec des participants aux profils différents. Grâce aux recettes présentées et à la participation active à l'organisation de la plupart des binômes, il a été possible de confirmer des données déjà soulevées par d'autres auteurs, comme les différentes sources d'inspiration culinaire, et en même temps de nouvelles questions ont surgi, pertinentes pour les recherches futures, comme la vision du statut dans un processus créatif. Il a été affirmé que la créativité n'est pas seulement une ressource individuelle, mais qu'elle naît des interactions directes et indirectes que l'individu a eues tout au long de sa vie, par exemple avec sa famille, ses amis, ses voyages, son parcours migratoire, sa profession. Ces ressources peuvent augmenter lorsqu'elles sont confrontées à un autre individu, c'est-à-dire lorsqu'ils travaillent ensemble pour atteindre un but.

D'autre part, nous observons différents niveaux auxquels la diversité influence la créativité. La diversité culturelle peut être comprise dans le processus culinaire comme un facteur favorable, car elle fournit une perspective extérieure de ce que l'autre sait ou pense savoir, ce qui permet d'ajouter de nouveaux éléments, en faisant confiance à ses connaissances. Au contraire, dans le cas de la diversité professionnelle, au-delà du fait que la différence influence le résultat final, c'est le statut qui est indirectement attribué à la personne qui va dominer le processus de création. Dans le cas présent, cela se traduit par le rôle joué dès le départ par les passionnés de cuisine, notamment en tant qu'assistants du « chef », se laissant guider. Lors de la sélection de la recette, ils ont pu choisir les techniques appropriées pour ajouter des ingrédients ou modifier le plat qu'ils souhaitaient recréer. C'est pourquoi il serait souhaitable que les binômes suivants fassent attention, lors de la première réunion, à la manière dont ils se présentent à chacun des participants. Enfin, le processus culinaire est influencé par les ressources

matérielles dont on dispose ou non, car c'est sur la base de celles-ci qu'il faut trouver une solution pour atteindre l'objectif de créer une recette finale.

Enfin, nous sommes conscients que des améliorations sont encore possibles, car cette recherche se concentre uniquement sur l'étude du projet *Tout le Monde à Table !* En ce sens, pour être considéré comme représentatif, il est nécessaire d'étudier comment la création culinaire est générée du point de vue individuel des participants, c'est-à-dire dans les cuisines professionnelles ou à la maison, puis de la comparer avec ce qu'ils font dans le cadre du projet pour corroborer qu'il y a un changement lorsqu'on travaille ensemble. Cette recherche nous rapproche du sujet des créations culinaires réalisées conjointement, par un professionnel et un amateur, et il reste aux recherches futures à observer comment la créativité se développe lorsque c'est ce dernier qui prend le relais.

BIBLIOGRAPHIE

- ABDESSADEK, Mounira. Identité et migration : le modèle des orientations identitaires. *L'Autre*. 2012. Vol. Volume 13, n° 3, pp. 306-317.
- ALTER, Norbert. 1. *L'innovation : un processus collectif ambigu* [en ligne]. La Découverte. 2002. Disponible à l'adresse : <https://www-cairn-info.gorgone.univ-toulouse.fr/les-logiques-de-l-innovation--9782707136954-page-13.htm> [Consulté le 9 août 2021].
- BEAUD, Stéphane, L'usage de l'entretien en sciences sociales. Plaidoyer pour l'«entretien ethnographique», *Politix*, 1996/3, n° 35, p. 226-257, [en ligne]. Disponible à l'adresse : <https://www-cairn-info.gorgone.univ-toulouse.fr/revue-politix-1996-3-page-226.htm>. [Consulté le 18-03-2020].
- BEDOIN Diane, SCHELLES Régine, « 6. Transcription, interprétation et restitution », dans : Diane Bedoin éd., *S'exprimer et se faire comprendre. Entretiens et situations de handicap*. Toulouse, Érès, « Connaissances de la diversité », 2015, p. 135-153. DOI : 10.3917/eres.bedoi.2015.01.0135. Disponible à l'adresse : <https://www.cairn.info/s-exprimer-et-se-faire-comprendre--9782749248486-page-135.htm> [Consulté le 9 août 2021].
- BELKAÏD Nadia, GUERRAOUI Zohra, « La transmission culturelle. Le regard de la psychologie interculturelle », *Empan*, 2003/3 N°51. p. 124-128. Disponible à l'adresse : <https://www.cairn.info/revue-empan-2003-3-page-124.htm> [Consulté le 22 juin 2021].
- BESSIÈRE, Jacinthe et TIBÈRE, Laurence. Innovation et patrimoine alimentaire en Midi-Pyrénées. Formes d'innovation et lien au territoire. *Anthropology of food* [en ligne]. 2011. N° 8. Disponible à l'adresse : <http://journals.openedition.org/aof/6759> [Consulté le 12 mai 2021].

- BESSIÈRE, Jacinthe, 2013. Quand le patrimoine alimentaire innove. Analyse sociologique des processus d'innovation patrimoniale alimentaire au service des territoires. *Mondes du Tourisme*. 2013. N° 7, pp. 37-51. Disponible à l'adresse : DOI 10.4000/tourisme.182. [Consulté le 12 mai 2021].
- BONNET, Estelle et VILLAVICENCIO, Daniel. Sources et ressources des chefs . Les « ingrédients » de la créativité en gastronomie. *La nouvelle revue du travail* [en ligne]. 2016. N° 9. Disponible à l'adresse : <http://journals.openedition.org/nrt/2923> [Consulté le 12 mai 2021].
- CALANDRE, Natacha et RIBERT, Evelyne. Sharing norms and adapting habits. The eating practices of immigrants and immigrants' children from Malian and Moroccan origins in France. *Social Science Information*. 2019. Vol. 58, n° 1, pp. 141-192. Disponible à l'adresse : DOI 10.1177/0539018419843408. [Consulté le 12 mai 2021].
- COMBESSIE éd., *La méthode en sociologie*. Paris, La Découverte, « Repères », 2007. 194 pp. Disponible à l'adresse : <https://www-cairn-info.gorgone.univ-toulouse.fr/la-methode-en-sociologie--9782707152411-page-3.htm> [Consulté le 9 août 2021].
- COVA, Véronique et KREZIAK, Dominique. *La culture maker : Une réponse des consommateurs à l'obsolescence programmée à l'heure de l'économie circulaire*. 2017. Disponible à l'adresse : [Consulté le 12 mai 2021].
- CRENN, Chantal, HASSOUN Jean-Pierre et MEDINA F. Xavier, 2010. Introduction : Repenser et réimaginer l'acte alimentaire en situations de migration. *Anthropology of food*, 2010, n° 7, [en ligne]. Disponible à l'adresse : <http://journals-openedition.org.gorgone.univ-toulouse.fr/aof/6672>. [Consulté le 21-11-2019]

CRENN, Chantal, Migration, in Poulain, Jean-Pierre (éd.), Dictionnaire des cultures alimentaires, 1^{re} édition. Paris : Presses universitaires de France. Quadrige poche, 2012, p. 865-873.

DampérAT, Maud, et al. "La Créativité Des Équipes : L'efficacité Créative Personnelle et Collective et Leurs Déterminants." Recherche et Applications En Marketing (French Edition), vol. 31, no. 3, July 2016, pp. 7-28, Disponible à l'adresse : doi:10.1177/0767370116629076. [Consulté le 20 juin 2021].

DA SILVA G Borgès. La recherche qualitative : un autre principe d'action et de communication. Revue Médicale de l'Assurance Maladie. Volume 32 n° 2 / 2001. Pp. 117-121. Disponible à l'adresse : <http://www.alass.org/wp-content/uploads/Etudes-BorgesdaSilva-4.pdf> [Consulté le 9 août 2021].

DORTIER Jean-François, « Qu'est-ce que la créativité ? », *Les Grands Dossiers des Sciences Humaines*, 2015/3 (N° 38), p. 19-19. DOI : 10.3917/gdsh.038.0019. Disponible à l'adresse : <https://www-cairn-info.gorgone.univ-toulouse.fr/magazine-les-grands-dossiers-des-sciences-humaines-2015-3-page-19.htm> [Consulté le 22 mai 2021].

DUCOUDRE Bruno, MADEC Pierre, « 2. Impact économique de la pandémie de Covid-19 sur le marché du travail et l'emploi en France », dans : OFCE Observatoire français des conjonctures économique éd., *L'économie française 2021*. Paris, La Découverte, « Repères », 2020, p. 92-102. Disponible à l'adresse : <https://www.cairn.info/l-economie-francaise-2021--9782348064142-page-92.htm> [Consulté le 7 juillet 2021].

ÉTIEN, Marie-Pierre et TIBÈRE, Laurence, 2013. Alimentation et identité entre deux rives. *Hommes & migrations. Revue française de référence sur les dynamiques migratoires*. 2013. N° 1303, pp. 57-64. Disponible à

l'adresse : 10.4000/hommesmigrations.2552.

[Consulté le 28 mai 2021].

FISCHLER, Claude, *L'omnivore: le goût, la cuisine, le corps*. Paris : O. Jacob, 2001, p. 448.

FORESTIER Delphine, MORELLI Pierre. Observation(s), entretien(s) : ce que le terrain fait au chercheur dans la problématisation de la transmission mémorielle infra-familiale. Helena Angelica Marinescu; Alexandra Gabriella Constantinescu. *Anthropologie/y & Communication. Intersections*, Maison d'édition de l'université de Bucarest, pp.79-96, 2016.

FUMEY Gilles, « La mondialisation de l'alimentation », *L'Information géographique*, 2007/2 (Vol. 71), p. 71-82. DOI : 10.3917/lig.712.0071. Disponible à l'adresse : <https://www.cairn.info/revue-l-information-geographique-2007-2-page-71.htm> [Consulté le 7 juillet 2021].

IMAGINCAFÉ, 2018. *Ferran Adrià: Comprendre la innovación para poder innovar* [en ligne]. 2018. Disponible à l'adresse : <https://www.youtube.com/watch?v=Wzo8q2GAnCI> [Consulté le 26 mai 2021]

IMBERT Geneviève, « L'entretien semi-directif : à la frontière de la santé publique et de l'anthropologie », *Recherche en soins infirmiers*, 2010/3 (N° 102), p. 23-34. DOI : 10.3917/rsi.102.0023. Disponible à l'adresse : <https://www.cairn.info/revue-recherche-en-soins-infirmiers-2010-3-page-23.htm> [Consulté le 9 août 2021].

KOHN Laurence, Christiaens Wendy, « Les méthodes de recherches qualitatives dans la recherche en soins de santé : apports et croyances », *Reflets et perspectives de la vie économique*, 2014/4 (Tome LIII), p. 67-82. DOI : 10.3917/rpve.534.0067. Disponible à l'adresse : <https://www.cairn.info/revue-reflets->

et-perspectives-de-la-vie-economique-2014-4-page-67.htm

[Consulté le 5 août 2021].

LESDAIN, Sophie Bouly de. Alimentation et migration, une définition spatiale. *Alimentations contemporaines*. L'Harmattan. 2002. pp. 173-189. LÉVI-STRAUSS, Claude, 2004. Le triangle culinaire (1965). *Food and History*. Janvier 2004. Vol. 2, n° 1, pp. 7-20. DOI 10.1484/J.FOOD.2.300271.

LEVI-STRAUSS Claude « Une leçon d'anthropologie. Le triangle culinaire », revue *l'Arc*, 1968, Disponible à l'adresse : http://palimpsestes.fr/textes_philo/levi_strauss/triangle_culinaire.pdf [Consulté le 10 juillet 2021].

LOUBET del Bayle Jean-Louis, *Initiation aux méthodes des sciences sociales*. Paris - Montréal : L'Harmattan, Éditeur, 2000, 272 pp.

MAD. *Do I Have an Appetite for Creativity? | Ferran Adrià* [en ligne]. 23 novembre 2012. Disponible à l'adresse : <https://www.youtube.com/watch?v=CQSE34ch9ik> [Consulté le 26 mai 2021].

MALLOL, C. S. (2013). Entre local et global : l'alimentation polynésienne : le cas de Tahiti et de Rapa. *Anthropologie et Sociétés*, 37(2), 137–153. Disponible à l'adresse : <https://doi.org/10.7202/1017909ar> [Consulté le 10 juillet 2021].

MEDINA F. Xavier « Alimentation et identité chez les immigrants basques en Catalogne », *Anthropology of food* [En ligne], 2001. Disponible à l'adresse : <http://journals.openedition.org/aof/1541> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/aof.1541> [Consulté le 12 juin 2021]

PERRY-SMITH, Jill E., and Christina E. SHALLEY. "The Social Side of Creativity: A Static and Dynamic Social Network Perspective." *The Academy of Management Review*, vol. 28, no. 1, 2003, pp. 89–106. Disponible

à l'adresse : www.jstor.org/stable/30040691.
[Consulté le 25 mai 2021].

PITAUD Philippe, « Introduction. L'alimentation, un « fait social total » », dans : Philippe Pitaud éd., *À table, les vieux !* Toulouse, Érès, « L'âge et la vie - Prendre soin des personnes âgées et des autres », 2021, p. 7-24. DOI : 10.3917/eres.pitau.2021.01.0007. Disponible à l'adresse : <https://www-cairn-info.gorgone.univ-toulouse.fr/a-table-les-vieux--9782749268866-page-7.htm> [Consulté le 7 juillet 2021].

Poulain, Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation: les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris : Presses universitaires de France, 2002, 288 p.

POULAIN, Jean-Pierre (éd.), 2012. *Dictionnaire des cultures alimentaires*. 1re édition. Paris : Presses universitaires de France. Quadrige dicos-poche.

REGNIER Faustine « Manger hors norme, respecter les normes », *Journal des anthropologues* [Online], 106-107 | 2006, Online since 01 December 2007. Disponible à l'adresse : <http://journals.openedition.org/jda/1315> [Consulté le 20 mai 2021].

RÉGNIER Faustine, Lhuissier Anne, Gojard Séverine, « I. Lire la société à travers l'alimentation », dans : Faustine Régnier éd., *Sociologie de l'alimentation*. Paris, La Découverte, « Repères », 2009, p. 5-20. Disponible à l'adresse : <https://www-cairn-info.gorgone.univ-toulouse.fr/sociologie-de-l-alimentation--9782707148452-page-5.htm> [Consulté le 8 juillet 2021].

ROYER Isabelle, ZARLOWSKI Philippe, « Chapitre 8. Échantillon(s) », dans : Raymond-Alain Thiétart éd., *Méthodes de recherche en management*. Paris, Dunod, « Management Sup », 2014, p. 219-260. DOI : 10.3917/dunod.thiet.2014.01.0219. Disponible à l'adresse : <https://www-cairn-info.gorgone.univ-toulouse.fr/methodes-de->

recherche-en-management--9782100711093-page-219.htm

[Consulté le 9 août 2021].

SÄGESSER Caroline, « La diversité culturelle », Dossiers du CRISP, 2008/2 (N° 71), p. 9-97. DOI : 10.3917/dscrisp.071.0009. Disponible à l'adresse : <https://www-cairn-info.gorgone.univ-toulouse.fr/revue-dossiers-du-crisp-2008-2-page-9.htm> [Consulté le 2 août 2021]

SAUVAYRE, Romy, Chapitre 1. La préparation à l'entretien, in Les méthodes de l'entretien en sciences sociales, 2013, p. 1-47, [en ligne]. Disponible sur <https://www-cairn-info.gorgone.univ-toulouse.fr/les-methodes-de-l-entretien-ensciences-sociales--9782100579709-page-1.htm>. [Consulté le 20 octobre 2020].

TAKAGI Junko, « Pour une approche sociologique de la « diversité » », Revue internationale et stratégique, 2009/1 (n° 73), p. 109-112. DOI : 10.3917/ris.073.0109. Disponible à l'adresse : <https://www-cairn-info.gorgone.univ-toulouse.fr/revue-internationale-et-strategique-2009-1-page-109.htm> [Consulté le 2 août 2021]

VERDIER, Yvonne. Pour une ethnologie culinaire. *Homme*. 1969. Vol. 9, n° 1, pp. 49-57. DOI 10.3406/hom.1969.367018. [Consulté le 10 juin 2021].

ZANCANARO, Frédéric. *Le processus de production des œuvres dans l'art culinaire contemporain français*. Thèse de doctorat en sociologie. Toulouse 2 Université Jean Jaurès, 2016, 678 pp.

ZANNAD Hédia, STONE Pete, « Mesurer la diversité en entreprise : pour quoi et comment ? », Management & Avenir, 2010/8 (n° 38), p. 157-175. DOI : 10.3917/mav.038.0157. Disponible à l'adresse : <https://www-cairn-info.gorgone.univ-toulouse.fr/revue-management-et-avenir-2010-8-page-157.htm> [Consulté le 2 août 2021]

Table des annexes

Annexe A – Les makers chez Altermakers	128
Annexe B – Questionnaire pour les personnes souhaitant participer dans TLMAT !.....	129
Annexe C – Grille d’entretien.....	131
Annexe D – Plan d’observation.....	133
Annexe E – Retranscription entretien binôme 1	134
Annexe F – Donnés d’observation binôme 2.....	138
Annexe G - Donnés d’observation binôme 3-4.....	139
Annexe H – Retranscription entretien binôme 5.....	140

Annexe A – Les makers chez Altermakers



Annexe B – Questionnaire pour les personnes souhaitant participer dans TLMAT !²⁰

Questionnaire screening de Tout Le Monde À Table !

Tout Le Monde À Table ! est un mouvement, culinaire et solidaire, qui consiste à créer des binômes, associant deux passionné(e)s de cuisine, un professionnel et un amateur, pour créer des recettes innovantes et un projet convivial de retour à table.

La mission de Tout Le Monde À Table ! est, dans le contexte sanitaire actuel, de rompre l'isolement pour des professionnels de la restauration et des personnes passionnées de cuisine, en promouvant le cas échéant l'insertion professionnelle de ces derniers, et d'aider à préparer la reprise de la restauration.

Ce questionnaire vise à mieux vous connaître, pour nous permettre de sélectionner les candidats permettant de former les binômes les plus inspirants.

Votre rapport à la cuisine et à la table

En quelques mots, expliquez-nous ce que représentent pour vous la cuisine et la table.

Qu'est-ce que vous aimez le plus cuisiner ?

Qu'est-ce qui a changé durant la période de la crise sanitaire dans votre façon de manger et de vous attabler ? (Par exemple, repas partagé ou non, temps passé à cuisiner...)

Sur une échelle de 0 à 5 où se situe votre moral actuellement ? (Cochez)

Très Mauvais	0	1	2	3	4	5	Excellent
	<input type="radio"/>						

Vous et Tout Le Monde À Table ! :

Comment avez-vous connu ce projet ?

- Par une association
- Par un partenaire du projet
- Par une connaissance
- Par les médias : radio, presse, internet, télévision, réseaux sociaux

Précisez :

Quel aspect du projet vous intéresse particulièrement ?

Qu'est-ce que la participation à Tout Le Monde À Table ! pourrait apporter à vos projets à venir ?

Qu'est-ce que vous aimeriez cuisiner et/ou découvrir ? (Par exemple : une cuisine du monde ou régionale en particulier ? un ingrédient ? un savoir-faire culinaire ? etc.)

Avec quel type de personne souhaiteriez-vous imaginer de nouvelles recettes ?

Questions pratiques :

D'une manière générale, quand et dans quelles conditions êtes-vous disponible pour participer à cette expérience ? (Vous pouvez cocher plusieurs réponses)

²⁰ Ce questionnaire a été réalisé par Enola Bouloumié pendant son stage et approuvé par l'équipe TLMAT !

- Plutôt la semaine
- Plutôt le week-end

- Plutôt le matin
- Plutôt le soir
- Plutôt dans la journée

Commentaire :

A quelle distance de votre domicile êtes-vous prêt à vous déplacer ?

- Moins de 10 km
- Moins de 30 km
- Moins de 60 km
- Moins de 90 km
- Je peux me déplacer sans limite de distance

Êtes-vous équipé de matériels technologiques avec internet pour éventuellement vivre cette expérience à distance ?

Pour mieux vous connaître :

Age :

Nom :

Prénom :

Pays :

Ville :

Courriel :

Situation professionnelle :

Avez-vous déjà exercé à titre professionnel un métier de la gastronomie ?

- Dans le passé
- Actuellement
- Jamais

Annexe C – Grille d’entretien²¹

GRILLE D'ENTRETIEN POUR ANIMER UNE INTERVIEW INDIVIDUELLE ET/OU LES ECHANGES ENTRE LES MEMBRES DU BINOME (GUIDE DU CONNECTEUR PARTIE 3 : ORGANISATION DE LA RENCONTRE ET DE LA CO-CREATION)		
Etape	THEMES	QUESTIONS ET RELANCES
		<i>En gras les questions prioritaires, en gris les questions secondaires / de relance</i>
	Série de questions pour animer l'Étape 2 : La Rencontre	
Faisons connaissance	Présentations Parcours des participant.e.s sous l'angle de la cuisine	[La Table. Quelle place tient-elle dans nos vies?]
		Qui êtes-vous? Qu'aimez-vous faire dans la vie? Qu'est-ce qui compte le plus pour vous ?
		Quel est votre parcours? Quelle est la place de la cuisine dans ce parcours ? Comment avez-vous été amené.e à cuisiner ?
		Comment avez-vous vécu les événements de crise sanitaire covid des derniers mois ? (Difficultés, points positifs)
		Racontez-moi, chacun.e, une histoire qui s'est passée autour d'une table <i>(quand ? avec qui ? à quelle occasion? qu'est-ce qu'il y avait sur la table?)</i>
		Et pourquoi c'est important à vos yeux.
		<i>[Interroger l'autre binôme]</i> Dans le récit que vous venez d'entendre, qu'est-ce qui vous parle ? vous touche ? qu'est-ce que vous partagez?
	Quels sont le ou les plats que vous adorez le plus partager ? Pourquoi ?	
		Est ce qu'il y a des lieux liés à l'alimentation que vous aimez spécialement ? Pourquoi ?
		« Tout le Monde », qu'est-ce que ça veut dire pour vous ?
	Le binôme créatif	[Un binôme pour cuisiner à 4 mains]
		Qu'est-ce qui vous a donné envie de vivre l'expérience « <i>Tout le Monde à Table !</i> » ?
		Qu'est-ce qui vous donne envie de cuisiner ensemble ?
		Quelle(s) recette(s) avez-vous envie de réinventer ? Pourquoi ? Qu'est-ce que cette recette représente pour vous ?
	Série de questions correspondant à l'Étape 4 : Présentation et réalisation de la recette et du projet de retour à table	

²¹ Cet entretien a été créé par l'équipe de TLMAT ! et adapté lors de chaque binôme.

En cuisine et à table !	Inspirations croisées Collaboration créative en cuisine & Présentation et dégustation de la ou des recettes. s	[Elaboration de recettes à 4 mains. Quoi ? Pourquoi ? Comment ?]
		Quelle(s) recette(s) avez-vous choisi de réinventer ? Pourquoi ? Qu'est-ce que cette recette représente pour vous ?
		Quelle est la recette traditionnelle ? Comment ça se prépare ? ingrédients, étapes clés, savoir-faire, comment ça se déguste ?
		Quels sont vos sources d'inspiration (ingrédients, tendances, souvenirs ?) pour cette réinvention ?
		Expliquez-nous la recette que vous avez imaginée
		Questions de relance sur la recette : Pourquoi ? Quoi ? Comment ?
		Dégustation de la recette réinventée, qu'est-elle devenue par rapport à la recette traditionnelle ? elle est plus ... ? elle est moins ... ? elle présente l'avantage d'être ... ?
		Que vous êtes-vous apportés à travailler ensemble ? (Réponse à 2 voix)
		Comment nomme-t-on / raconte-t-on cette nouvelle recette et son histoire ?
		[Votre projet de retour à table !]
	Avez-vous des choses qui se ressemblent dans votre cuisine, et votre manière de cuisiner ? Et sur quoi, selon vous se font les différences ?	
	Avec qui et comment voulez-vous partager cette recette quand ce sera à nouveau possible ?	
	Qu'est-ce que vous êtes le plus impatient de retrouver quand nous pourrons à nouveau nous retrouver autour d'une table ?	
	Quels sont vos projets pour les semaines/mois à venir ?	
Quelles nouvelles perspectives / qu'est-ce que ça vous donne envie de faire dans votre vie ?		
Préparation du retour à table		

Annexe D – Plan d’observation²²

PROCESSUS DE CREATIVITÉ CULINAIRE – TLMAT !

À observer pendant la deuxième rencontre

Aspects physiques

Les participants : Binôme, animateur, observateur invité, personne du camera... disposition des participants.

L’espace : où, pour quoi là-bas ?

Les ustensiles : équipe professionnelle ? “Quotidienne” ?

Les ingrédients : d’où viennent ? Qui a choisi les ingrédients ?

Les techniques : quoi ? Comment ?

Autres : problèmes techniques, changements au dernier moment.

Comportements

Les réactions quand ils goûtent quelque chose, quand ils coupent...

Attention aux éléments qui parlent d’eux (identité)

Relation entre les 2 participants, ils s’entendent bien ? Chacun travaille de son côté ?

QUESTIONS...

Avant la deuxième réunion, vérifiez les questions auxquelles les participantes ont déjà répondu et celles qui doivent être développées.

Thème 1 - Formation

Présentation : nom, origine, famille, profession, relation avec eux. Situation familiale actuelle.

La scolarité : quoi, comment, quand, pourquoi la cuisine, les loisirs.

Voyages avant ou après...

Autres expériences, formations ?

Thème 2 – Créativité

Parler de leur restaurant (chefs) et leur espace de cuisine (amateurs)

Description du restaurant, du type de cuisine, pourquoi l’avoir choisi ?

Comment choisir le menu ? Quelles techniques ? Comment le servir ?

Comment vous tenez-vous au courant ? Même menu ? Gardez-vous le même menu ?

Comment obtenez-vous les ingrédients, les plats ?

²² Cet entretien a été créé par l’équipe de TLMAT ! et adapté lors de chaque binôme.

Annexe E – Retranscription – Extrait d’entretien - Binôme I

Participants

Chef : B1.1

Amateur : B1.2

Animatrice : B1.3

Lieu : Restaurant 750g La Table

B1.3 - Bonsoir, je suis ravi d'être réunis autour d'une table avec vous ce soir pour lancer les premiers plats de Tout le Monde à Table ! et comme c'est votre première rencontre, je vous propose qu'on commence par faire un peu connaissance. Pour ça, je vous propose qu'on s'arrête sur le mot *table* et que vous me disiez ce qu'évoque pour vous la table, quelle place elle occupe dans votre parcours donc qui s'annonce.

B1.1 - C'est trop d'honneur, moi je suis chef effectivement mais je suis prof de cuisine aussi et donc j'ai un site de cuisine sur internet c'est passé de 150 g donc voilà en fait je suis chef. Ma passion c'est vraiment la cuisine tout ce que je fais c'est ça tourne autour de la cuisine et la table pour moi c'est... c'est assez particulier parce que je pense, je suis pas trop chaud, d'habitude vraiment vraiment je... j'aime pas trop le chauvinisme culinaire etcetera, mais le cocorico, la cuisine française, vraiment vraiment ... je trouve qu'il y a plein de cuisine partout dans le monde, absolument extraordinaire et on est loin, loin, d'être la meilleur. Mais la table en France, ça a une signification très particulière. C'est-à-dire, qu'on a par rapport à pas mal, depuis mais, je, j'ai voyagé... La table c'est que à un moment ou on s'arrête, on mange en famille et on mange avec des amis et avec d'ailleurs. C'est pas pour rien, qu'on, je crois qu'on a été classé au patrimoine mondial de l'UNESCO hein, pas pour pas pour le cocorico, on est les meilleurs en France au front de cuisine mais pour ce moment de table, ou on va passer un moment pour échanger et puis ce côté entrée-plat-dessert et si possible à l'apéro, avant un vin, parce que c'est notre culture et puis on passe... on passe du temps quoi ? À table, ce serait intéressant d'ailleurs que, tu [le passionné de cuisine] nous racontes la table chez toi

B1.2 C'est pour moi... bah, comme vous connaissez, comme chez tout le monde. La table, surtout est rester avec la famille, on discute sur des sujets et ces dernières années... C'était juste pour étudier... pour manger vite fait du coup. Oui c'est ça, en fait, oui c'est ça. Il y a plusieurs tables en France aussi hein. On n'est pas toujours entrée-plat-dessert, apéro et digestif. C'est bon c'est un repas comme en France ou pas en Syrie, je voulais dire, bah Oui, oui, bien sûr...

B1.1- On fait entrée plat dessert ?

B2.2 – Non, non. On commence par le plat principal et après les entrées... C'est un peu bizarre, d'accord ? C'est, c'est juste avec la main, d'accord et après on mange du fromage comme vous, je pense

B1.1 D'accord vous mangez le fromage à plat, entrée... c'est bizarre, comme ça, c'est bizarre ouais mais bon, et pourquoi ? Je suis jamais allé... ça a l'air bien, pourquoi exactement ?

B1.2 Je... j'ai pas demandé, c'est bon c'est mieux [...] J'aime beaucoup avec le yaourt voilà comme chez vous le il y avait un repas... on est connu par les entrées, comme les libanais oui cool bah ça c'est chez les marocains oui on a on a pas ça, juste persil tomates et quelques il y avait des céréales. Ça c'est juste chez moi, une super amie d'origine libanaise, son mari est libanais. J'ai fait des vidéos avec elle, on a fait le véritable taboulé libanais. En fait, il a été cassé

B1.1 Ah, oui, c'est bon Ah non

B1.2 Moi, je parle de Syrie non mais c'est vrai oui et quand je suis arrivé en France j'ai vu le taboulé à la façon marocaine, ça m'a surprise ce n'est pas pareil, c'est une salade, enfin chez nous ouais c'est assez... et j'ai goûté aussi, quand je suis arrivé en France, le couscous, surprise. J'ai fait ça, il faut dire ça, mais chez nous c'est vraiment un gros mot...

[Passage de vie, dur pour le participant]

B1.2 Je commence à travailler bon j'ai travaillé, j'ai fait mes études en même temps je travaille dans un restaurant qui s'appelle La Masse, ça recenser rien du coup C'est la première fois que je travaille dans un restaurant et je sais hein c'est un autre monde. C'est vraiment différent et en 2017, j'ai réussi à faire ma première année d'économie de gestion, après j'ai essayé de postuler à Sciences Po. J'ai réussi, mais c'était en anglais, du coup, c'était facile pour moi et après j'ai terminé mes études à Sciences-Po et j'ai fait le stage dans un entreprise qui s'appelle La Cop. C'est l'entreprise pour laquelle je travaille, et c'est ça la puissance mon ? et oui c'est un peu pareil ça confirme... euh bon, je me sens que j'ai eu beaucoup beaucoup de chance.

B1.1 Ton espoir de retourner en Syrie..

B1.2 Je sais pas c'est ça va marcher oui on a j'ai discuté avec quelqu'un pour revenir en Syrie, c'était pas possible, c'est dangereux, Du coup je me concentre sur mon projet ici tu vois dans manger alors mon projet là, travail encore et de trouver une femme et de faire une chaîne d'accord

B1.2 J'essaie de voir ma mère après 5 ans je l'ai pas vu ça fait longtemps que je l'ai pas vu j'ai trop essayé de le de faire venir, ici juste pour une visite de 15 jours ça marchait pas pourquoi ça marche pas ici. [Extrait coupe] Heureusement on a WhatsApp, on parle, je vois ça avec le lien, les réseaux sociaux, mais problème il n'y a pas beaucoup d'électricité il y a pas de réseau aussi surtout dans la guerre du coup, je le vois 2 fois chaque semaine. C'est toujours très compliqué là c'est encore mieux que les autres mieux que les autres. [Extrait coupe] Quand je commençais, c'était vraiment dur et difficile, c'est ton niveau de la langue, au niveau du patron, C'était pas au top cuisine et j'ai fais les 2. Le problème, je travaille 12h, il m'a donné cet ordre, 12h travaillées payées il m'a dit que j'ai passé des expériences, mais ça, ça a duré 3 ans.

Ah mais, oui j'avais vraiment besoin parce que je parlais pas vraiment bien français, j'avais vraiment besoin de travailler et quand je suis avec mon nouveau travail, c'était pas le cas, il y avait commandé, y avait pas de archi patron. C'était comme... c'est comme des amis. Elle est vraiment de l'ambiance et c'était bien payé aussi du coup, c'est ça mon parcours, comme j'ai dit.

B1.1 Mais, quand t'es arrivé chez X, tu sais que tu savais faire des falafels ?

B1.2 Oui bien sûr. Ben, je savais pas vraiment beaucoup. J'ai, j'ai appris avec elle, on l'a plus ensemble, comment faire le falafels et c'est comme ça,

B1.1 C'est ta mère qui t'as enseigné à cuisiner à la maison ?

B1.2 Oui bien sûr, ça, c'est grâce à elle. Après quand je suis arrivé en France, tu les parles en vidéo parce que là, c'est moi qu'il faut... que je fasse. Les parents, quand je lui demande comment il faut faire... du coup, avec ces conseils. J'ai cette passion du coup,

B1.3 Ça veut dire que la première fois que tu as cuisiné tellement c'était avec ta mère sur WhatsApp, qui faisait des conseils, c'est extraordinaire !

B1.2 Oui c'est le problème, c'est pas dans ma vie

B1.2 C'est quoi ton premier plat que t'as fait ? Donc qualifié alors non c'est pas des vrais plats c'est pas des plats compliqués je voulais dire c'est ta poulet falafel et coup de batte c'est quoi des pâtes non c'est un plat c'est rien oui je sais pas non c'est de yaourt avec du viande et et et du riz aux vermicelles

B1.1 Si t'avais pas quitté la Syrie, tu penses toi, cuisiner ou pas ?

B1.2 Non ,je veux dire oui mais pour dire la vérité en fait... ça va on fait ça, on a bien sûr mais les autres non, c'est vraiment... c'est la honte de de rentrer dans la cuisine.

B1.1 Tu sais moi, je suis allé faire un... j'allais faire des soutenance un projet de cantine, un projet de cantine solidaire dans la banlieue de Lyon et c'es une cantine solidaire, ouvrir les cantines et on cuisine ensemble puis restaurant, les mecs de banlieue là tu vois des non mais c'est une banlieue, un peu... pas monstrueuse mais il y avait beaucoup de population... un mec, il voulait cuisiner, je te cherche cuisinier je t'avais plein auto en cuisine ensemble, on va manger etcetera puis tourner autour mais Regardez un peu bizarrement quoi donc je vais les voir avant, jamais voulez pas venir cuisiner avec nous on Touche pas à ça... ils avaient quoi, il avait 18-20 ans ou quoi virer toute à priori là, la cuisine c'est pour les femmes, les homos, enfin tu vois que le truc mais vous allez voir moi, je suis... tout va bien moi j'ai cuisiné dans ma vie, j'ai essayé de les attirer, je suis pas resté assez longtemps pour les faire changer d'avis, quoi ? [...] Mais comme j'ai dit à la main c'est pas rassurant mais on peut cuisiner, bien sûr mais juste comme le père qui travaille toute la journée, il va pas venir encore tu sois obligée de cuisiner pour gagner ta vie, maintenant c'est à donner vraiment envie de continuer quand il le fait, qu'il soit en France, ça va parce

que j'ai envie d'apprendre, j'ai envie d'apprendre le plat qui s'appelle ratarouille... alors à cause réponse du film

B1.3 Je pense c'est le plat qu'est devenu une française qui n'existe pas qui existe que dans le sud et cetera qui est devenu l'emblème de la cuisine française ça fait penser à une question que j'avais envie de vous poser, puisque dans le film *Ratatouille* en fait tout est basé sur le souvenir que ce critique gastronomique garde, ce plat dans son enfance quels sont vos meilleurs souvenirs autour d'une table. Quels sont les meilleurs souvenirs autour d'une table avec qui qu'est-ce qu'il y a sur la table ?

B1.2 C'était pour ça ma première là c'était le falafel, par rapport à sa recette qui t'a donné son problème mère quand je suis arrivé en France j'ai trouvé qu'il y avait un problème contre... on va donner la recette, il faut vraiment bien y a des tasses il faut le passer pour avoir la recette mais en Syrie c'est comme, c'est c'est toujours généreux .

B1.1 C'est vrai qu'en France on a journée moi je j'ai des moi j'ai des gens que je connais des mamans et cetera qui font des trucs tu donne-moi la recette maintenant je la donnerai et peut être à mes enfants, s'il le mérite le mythe si tu dis à une parole de travers t'auras jamais avancer tu peux mourir avec parce que c'est nous est ce que nous. Tu peux nous donner un peu la recette dans les grandes lignes. comment on fait un vrai falafel, qu'est ce qu'on met dedans ?

B1.2 Bien sûr, merci c'est vraiment simple en fait. c'est ça le secret de pas mettre beaucoup de trucs de pas mettre beaucoup des ingrédients dedans, rester simple reste ça

B1.1 Moi je pensais que tu mettais de l'agneau.

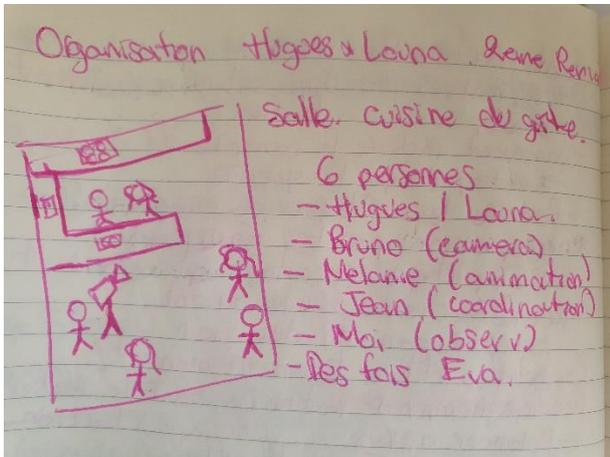
B1.2 Quand je suis arrivée en France les gens ils savaient pas que ça...

B1.1 Attends... une question, on le mange, on le mange après, après le plat ?

B1.2 Alors, elle fait le match, c'est vraiment, c'est comme un religieux chez nous. Oui, c'est, c'est très très simple comme on dit, sacré sacré, bon moment ! Juste le dimanche, le vendredi à midi, et mars avec Lefebvre mais c'est vraiment traditionnel le vendredi, vendredi et on le mange en famille oui bien sûr en famille il y aura plusieurs repas aussi cela fait comment un repas principal, en fait ce serait un peu comme le dimanche midi, on va manger un gros repas parce que c'est dimanche, comme le poisson chez moi, le poisson vendredi. Donc c'est vraiment un rituel le sinon on mange pas les autres jours bah que là je me suis dit c'est juste vendredi, voilà mais quand j'ai grandi à l'école à l'université que j'achète des sandwich falafel c'est je ne marche plus le jour mais chez toi, en Syrie c'est que le vendredi. C'est vraiment différent parce que c'est quand même tellement bon quand c'est bien fait vraiment envie d'en manger tous les jours oui oui bien sûr mais après voilà c'est l'attente en fait attends attends 6 jours...

Annexe F – Quelques données d'observation - binôme 2

Disposition des participants



Notes sur les techniques

15:10 / 15:12
 produit de saison 15:13
 riz alborio 15:14
 variété de riz et technique 15:15
 plat à 4 mais pour la semaine 15:16
 bouillon de légumes 15:16
 blette corgette, fenouil, oignon 15:20
 habiller 15:20
 ma mère, ma grande mère...
 bouillon 15:24
 plat qu'on a créé ensemble 15:26
 pedicule 15:29
 Attention!! bouillon sans
 beurre 15:30
 goût à ton risotto 15:30
 il y aura un peu de color 15:36
 voyage
 parfo me au curry 15:38
 regarde notre bouillon 15:39
 on a notre oignon 15:44
 tu mélange 15:45
 le salé 15:45
 le bouillie à travers 15:46
 reproduire la cuisine de ton f 15:47
 végétarisme 15:48
 oignons, du riz 15:50
 Transilvaie 15:50
 tu peux mettre 15:52
 délassé avec le vin blanc 15:53

Notes sur leur opinions/sentir

* Préparation de tournage...
 Comment sera la présentation?
 Chaque group dans son côté:
 * Video - avec M.
 * Louna - avec Jean.
 * Préparation - Bruno - M.
 * Explication - à Louna et Hugues.
 * Pratique
 Cuisine de jeune: Rapide et simple
 - Grand mère espagnole & Louna
 Apprendre par les réseaux sociaux
 Alternance immédiate 2 jour / 3 jour tot.
 * Grands parents ont déjà mangé chez eux
 * le rencontre des générations
 * Importance de produits de saison.
 = 1a
 = 2a
 = 3a
 Présentation: Hugues
 Louna
 en marchand.

Ingrédients



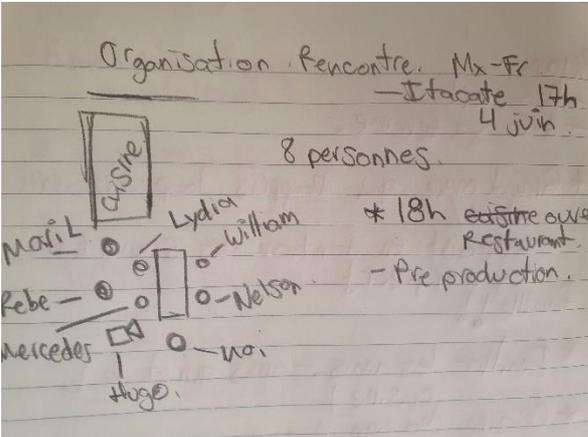
Annexe G – Quelques donnés d’observation binôme 3-4

Techniques – Assemblage

Travail en cuisine



Disposition de participants pendant la deuxième rencontre



Annexe H – Retranscription – Extrait d’entretien Binôme 5

Participants

Chef : B5.1

Amateur : B5.2

Animatrice : B5.3

Observatrice : B5.4

Lieu : Café Victoria, Paris 15

[Extrait à partir de la deuxième partie]

B5.3 Comment est-ce que tu as choisi de la pâtisserie ?

B5.1 Parce que moi j'adore manger des gâteaux, j'adore la cuisine j'aime beaucoup la cuisine. J'ai grandi aussi à travers une vraie cuisine de chef, qui vient... mon père est très très ami avec un grand chef du Sud de la France... je suis originaire du Sud de la France, d'Avignon et c'est euh voilà c'est j'ai grandi vraiment dans ce milieu. Mon père est photographe, il lui a fait pas mal de photos pour des livres donc en fait ils se sont vraiment liés d'amitié et j'ai grandi en fait dans sa cuisine, j'ai vraiment grandi aux côtés voilà dans un côté des saveurs vraiment gastronomiques, vraiment françaises, mais il était trop gourmand. En fait pour m'orienter vers les plats salés c'est vrai que j'étais toujours du côté des desserts. C'est vrai que voilà avec cette transmission de ma grand-mère qui faisait avec sa... cette culture. Parce que c'est vraiment une culture, l'acquis de la gastronomie, je venais vraiment dans cette culture mais, je me suis dit voilà c'est vraiment quelque chose que j'ai envie de faire, c'est vraiment ce qui me correspond, donc mes parents m'ont dit d'accord mais ce que c'était, il y a 15 ans maintenant, donc c'était pas le même engouement que maintenant la pâtisserie. C'était pas le même, ils m'ont dit fais ce que tu veux mais avant... c'est passé ton bac... parce que bon après être comme ça avec quelqu'un avec sa grand-mère, c'est génial ! Mais en faire un métier, c'est complètement différent. Tu passes ton bac au moins et après tu t'orientes dans la pâtisserie, donc c'est ce que j'ai fait. J'ai passé mon bac et après j'ai passé un cap de pâtissier et c'est vrai que voilà et je me suis dit non non, vraiment c'est vraiment la pâtisserie, c'est vraiment ça c'est vraiment ce que je veux faire. C'est vraiment une passion, c'est comme ça que c'est venu, c'est vraiment en fait depuis toujours [...] Moi j'ai toujours à manger les gâteaux donc tout le monde me dit mais t'es pas heureuse ? Non, non j'aime bien les gâteaux là, moi, c'est qui me fait plaisir et qui me fait plaisir en faisant plaisir aux autres donc c'est non... y a pas... y a pas mieux éteindre milieu ta préférence entre la cuisine salée et la cuisine sucrée. Je suis sûr que ça allait chercher, essayer de faire, tu essaies la pâtisserie, mais je sais pas, donc ça c'est vraiment réessayer

B1.3 Tu penses que la pâtisserie c'est vraiment exacte ?

B1.1 C'est un truc... ouais... en cuisine on peut essayer de bidouiller un peu, de mettre un peu plus de sel, de poivre, de radish... en pâtisserie si on loupe quelque chose, si on loupe un, au milieu de la recette,

quelque chose, ça sert à rien de continuer un peu plus tard été commencé. Donc c'est vrai que c'est vraiment, voilà, on a pas le droit de faire un meurtre. J'ai oublié ça... bon, on va le rajouter après... c'est pas grave, il faut respecter, il y a une recette, il faut la respecter vraiment respecter les étapes le processus et les ingrédients, les pesées... parce que c'est vrai que la pâtisserie c'est vraiment plus de la chimie, que la cuisine. Que en fait la pâtisserie, il y en faut si on loupe un procédé en fait rien ne va marcher. C'est vraiment, tout est presque aux questions de moléculaires y a vraiment une... il y a une raison de faire. Tout est fait et tout est pensé pour que tout fonctionne. Les étapes derrière, les unes derrière les autres... tandis qu'en cuisine, on peut voilà, on peut commencer par quelque chose, après, on fait quelque chose d'autre, on rattrape. À la pâtisserie, on peut pas faire ça. Écouter vraiment, réfléchir sur et cadrer pour avoir quelque chose de cette rigueur parce que c'est vraiment quelque chose de très frissons manière, on peut aussi faire des choses complètement folles avec des goûts, des mélanges, de saveurs, des textures, des formes, complètement optionnel mais avec une rigueur irréprochable derrière. Donc c'est vrai que c'est cette opposition entre quelque chose de très strict mais quelque chose qui peut être complètement farfelue à côté... ça j'aime beaucoup ! Comment s'appelle l'innovation... c'est vraiment exact mais il faut faire l'innovation. Déjà il y a toujours le même processus. [Par exemple] pour une femme là, j'avais pensé un parfum comme un peu carré bref... là bas, c'est toujours la même et après voilà. En fait vraiment pour créer il faut d'abord savoir toutes les bases, faut pas te dire tiens, je vais inventer un gâteau alors qu'on sait pas faire. Il faut tout savoir, il faut savoir vraiment tout le procédé de super recette, d'avoir toutes les bases, savoir le pourquoi, du comment de tout, et une fois qu'on a cette base de cette structure, c'est comme... c'est comme nous comptons sur l'immeuble. Une fois qu'on a qu'on a tout construit les bases d'un immeuble, on peut construire de dessus. Si on construit dessus mais sans fondations... et même passé exactement la même chose une fois qu'on a toutes ses bases en pâtisserie là on peut commencer à se dire à créer à avoir des goûts, à créer des nouveaux... des nouvelles textures, de nouvelles saveurs, parce qu'on sait comment... comment les choses réagissent entre elles, donc voilà. Une fois qu'on a ça on peut vraiment être limité dans tout ce qu'on veut c'est ça. Il y a aucune limite en pâtisserie, c'est vraiment la seule limite à son imagination une fois affrontes les choses, on peut faire tout ce qu'on veut. On peut autant faire mais faire avec des légumes, avec bon avec des fruits, faire avec des choses un peu plus salée, avec des champignons, avec des des produits un peu de la mer, on peut vraiment. Une fois qu'on sait maîtriser la chose on peut vraiment partir sur un panel de de goût. C'est vraiment infini. Ça c'est... ça c'est vraiment top. Parce que la création est sans limite pour une nation, chaque personne à son histoire, moi je mets beaucoup de mes origines, je suis du Sud de la France dans mes gâteaux, donc je mets beaucoup de huile, pas mal de verbe, de basilic voilà, des choses qui me rappellent mes origines. C'est vraiment aussi en fonction de ce qu'on a vécu, ce qu'on peut créer.

Table des figures

Figure 1 Le triangle culinaire (LEVI-STRAUSS, 1968, p. 20).....	35
Figure 2 Les niveaux du fait alimentaire (Poulain, 2012, p. 525).....	69

Table des photos

Photo 1 L'oeuf'alafel	87
Photo 2 Le foie'lafel	88
Photo 3 Riso'thai	88
Photo 4 Jambalaya	88
Photo 5 Crumble aux fraises	89
Photo 6 Tacos dorados	89
Photo 7 Tacos dorados végétariens	89
Photo 8 Paris-Mexico	90
Photo 9 Assemblage du chef	110
Photo 10 Assemblage de l'amateur	110
Photo 11 Chef et amateurs dans l'évènement solidaire. Photo 12 Deuxième rencontre - Binôme 2	111
Photo 13 Cuisine utilisé pour le binôme 2.	115
Photo 14 Cuisine utilisé pour le binôme 4.	116

Tables des tableaux

Tableau 1 Binômes dans le mouvement Tout le Monde à Table ! (Juin, 2020).....	27
Tableau 2 Dimensions de l'espace social alimentaire	33
Tableau 3 Participants Tout le Monde à Table! (Juin 2020).....	82
Tableau 4 Participation directe du chercheur.....	83
Tableau 5 Dates de rencontres	85
Tableau 6 Créations culinaires des binômes TLMAT !.....	87

Table des matières

INTRODUCTION GENERALE.....	13
PARTIE I - CONTEXTE.....	17
INTRODUCTION.....	18
CHAPITRE I – LA STRUCTURE.....	20
1.1 - Altermakers.....	20
1.2 - Le mouvement <i>Tout le Monde à Table !</i>	22
1.3 – Commande en lien avec MI	28
CHAPITRE 2 – LE CADRE THÉORIQUE.....	31
2.1 - Alimentation et cuisine.....	31
2.2 - Entre création et innovation	37
2.3 – Le processus de création culinaire	45
CHAPITRE 3 – LA PROBLEMATISATION.....	58
3.1 - La problématique	58
3.2 - Hypothèses.....	60
CONCLUSION.....	63
PARTIE 2 – CONSTRUCTION DE LA METHODOLOGIE.....	65
INTRODUCTION.....	66
CHAPITRE I – ETUDIER L’ALIMENTATION.....	68
1.1 - Niveaux d’étude	68
1.2 L'espace social alimentaire	70
CHAPITRE 2 LA METHODOLOGIE.....	71
2.1 - La méthode.....	71
2.2 - Choix de l’outil.....	74
2.3 - Population.....	80
CHAPITRE 3 - LA DEMARCHE SUR LE TERRAIN.....	84
3.1 - Phase 1 - La première rencontre.....	84
3.2 - Phase 2 – La deuxième rencontre.....	86
3.2.1 - Créations culinaires	87
3.3 - Limites	90
3.4 - Enregistrement.....	91
CONCLUSION.....	93
PARTIE 3 – LE TRAITEMENT DES DONNES.....	95
INTRODUCTION.....	96
CHAPITRE I – L’ANALYSE.....	97
1.1 - Les étapes de l'analyse.....	97

1.2 – L’interprétation.....	99
CHAPITRE 2 – L’ANALYSE PAR HYPOTHÈSE	101
Hypothèse 1 – La diversité culturelle.....	101
Hypothèse 2 – La professionnalisation	107
Hypothèse 3 – La diversité des ressources culinaires.....	113
CONCLUSION.....	116
CONCLUSION GENERAL.....	117
BIBLIOGRAPHIE.....	119
Table des annexes	127
Annexe A – Les makers chez Altermakers	128
Annexe B – Questionnaire pour les personnes souhaitant participer dans TLMAT !	129
Annexe C – Grille d’entretien	131
Annexe D – Plan d’observation.....	133
Annexe E – Retranscription – Extrait d’entretien - Binôme 1	134
Annexe F – Quelques donnés d’observation - binôme 2.....	138
Annexe G – Quelques donnés d’observation binôme 3-4	139
Annexe H – Retranscription – Extrait d’entretien Binôme 5	140
Table des figures	143
Table des photos.....	143
Tables des tableaux.....	144
Table des matières	145

Résumé

Tout le Monde à Table ! est un mouvement qui vise à réunir des chefs professionnels et des passionnés de cuisine afin de créer du lien social entre les participants et d'encourager la création culinaire à « quatre mains ». C'est dans ce projet que s'inscrit cette recherche, dont l'objectif principal est de comprendre comment le travail en commun influence le processus de création culinaire, en partant de l'hypothèse que la diversité socioculturelle, de ressources et professionnelle sont des facteurs importants. La cuisine est un espace où les aliments peuvent être transformés afin d'être considérés comme comestibles. En même temps, pour Lévi-Strauss, c'est un lieu qui peut être étudié afin de comprendre la structure d'une société. Les recettes réalisées, que ce soit à des fins physiologiques ou artistiques, reflètent l'identité individuelle et collective des individus. En ce sens, ce travail contribue à l'étude du processus de création culinaire lorsqu'il est réalisé entre professionnels et amateurs.

Mots-clés : création culinaire, espace culinaire, processus de production, diversité, créativité collective, chefs, passionnés de cuisine, Tout le Monde à Table.

Abstract

Tout le Monde à Table! is a movement that seeks to bring together professional chefs and cooking enthusiasts to create social ties between the participants and encourage culinary creation by "four hands". It is within this project that this research is inscribed, whose main objective will be to understand how, working together, influences the process of culinary creation, based on the hypothesis that socio-cultural, resource and professional diversity are important factors. The kitchen is a space where food can be transformed so that it can be considered edible. At the same time, for Levi-Strauss, it is a place that can be studied to know the structure of a society. The recipes that are made, whether for physiological or artistic purposes, reflect individual and collective identity. In this sense, this work contributes to the study of the process of culinary creation when it is carried out between professionals and amateurs.

Key words: culinary creation, culinary space, production process, diversity, collective creativity, chefs, cooking enthusiasts, Tout le Monde à Table.

Resumen

Tout le Monde à Table! es un movimiento que busca hacer encuentros entre chefs profesionales y apasionados de la cocina, con el fin de crear lazos sociales entre los participantes e incitar a la creación culinaria a "cuatro manos". Es dentro de este proyecto que se inscribe esta investigación, cuyo objetivo principal será el de comprender de qué manera el trabajo en conjunto influye en el proceso de creación culinaria, partiendo de la hipótesis que la diversidad sociocultural, de recursos y profesional, son factores importantes. La cocina es un espacio donde se pueden transformar los alimentos para que puedan ser considerados como comestibles. Al mismo tiempo, para Lévi-Strauss, es un lugar que se puede estudiar con el fin de conocer la estructura de una sociedad. Las recetas que se realizan, ya sea con fines fisiológicos o artísticos, reflejan la identidad individual y colectiva. En este sentido este trabajo contribuye al estudio del proceso de creación culinaria cuando se realiza entre profesionales de la materia y amateurs.

Palabras clave: creación culinaria, espacio culinario, proceso de producción, diversidad, creatividad colectiva, chefs, apasionados de cocina, Tout le Monde à Table.